

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-finest-santoku-170-mm-p-7993.html>

Nóż Senzo Finest Santoku 170 mm



Cena	1 072,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9104316
Producent	SUNCRAFT

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO FINEST Santoku 170 mm

Seria noży **SUNCRAFT** wykonana z nowoczesnej stali **SPG STRIX** i zahartowana do ekstremalnych **65 HRC**. Wyrafinowane zdobienia klingi i czerniona powierzchnia ostrza nadają nożom mrocznego wyglądu. Całość wykończona rękojeścią z drewna **Zebrano**.

Santoku to japoński brat zachodniego noża szefa kuchni. Jego nazwę tłumaczy się jako „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, z wyglądu stanowiący skrzyżowanie typowego noża szefa kuchni z tasakiem, jest wielofunkcyjny. Sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Seria noży **Suncraft FINEST** została wykonana z 3 warstw stali, gdzie trzon stanowi stal proszkowa **SPG STRIX**. Ostrze zostało zahartowane do **65 HRC**. Noże są wykonane z nadzwyczajną starannością i przepięknie ozdobione. Skuta z trzonem noża warstwa plastycznej stali tworzy na ostrzu charakterystyczną, pofalowaną linię. Połowa powierzchni klingi została zacerniona. Całość zdobień dopełnia młotkowanie widoczne na zacernionej części klingi.

Oktagonalna rękojeść w klasycznym, japońskim stylu, została wykonana z drewna **Zebrano**. Czarne drewno z nielicznym pomarańczowym usłojeniem nadaje nożom wyrafinowanego charakteru. Drewno charakteryzuje się dużą odpornością na wilgoć.

Ostrze - 3-warstwowa stal, rdzeń ze stali proszkowej SPG STRIX

Twardość - 65 HRC

Długość całkowita - 302 mm

Długość ostrza - 170 mm

Szerokość ostrza - 46 mm

Grubość ostrza - 1,9 mm

Rękojeść - drewno Zebrano

Waga - ok. 154 g

Made in Japan