

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-japanese-deba-165-mm-p-7038.html>

## Nóż Senzo Japanese Deba 165 mm



Cena	<b>379,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100006</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Forma noża	<b>Deba</b>

### Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO JAPANESE** Deba 165 mm

Deba to nóż o masywnym ostrzu przeznaczony przede wszystkim do patroszenia oraz filetowania ryb, sprawdzi się również podczas pracy z drobiem i innymi rodzajami mięsa. Jednostronnie zaostrzona klinga poradzi sobie z przecięciem zarówno niewielkich ości jak i krojeniem produktów na idealnie równe, cienkie plastry.

#### Przeznaczenie:

- filetowanie
- krojenie

Kto szuka noży w typowo japońskim stylu, powinien zwrócić uwagę na linię narzędzi SENZO JAPANESE. Noże z tej serii wykonane są z wysokowęglowej stali wanadowo-molibdenowej, która nadaje się wręcz idealnie do produkcji noży. Jej zastosowanie gwarantuje, iż narzędzie przez długi czas pozostanie ostre i będzie nam z powodzeniem służyć przez wiele lat. W przeciwieństwie do wielu innych linii produktów SENZO, rękojeści noży JAPANESE nie wykonano z Pakkawood, ale - ciekawostka - z typowo japońskiego drewna magnoliowego, które zostało wzmocnione pierścieniem ze stali nierdzewnej. Dzięki temu noże z tej linii posiadają intrygujący, wschodni design.

W skład serii wchodzi noże, które przydadzą się w każdym domu: do obierania, do pieczywa, szefa kuchni i jego mniejsza wersja w postaci noża uniwersalnego a także charakterystyczne dla kuchni japońskiej noże santoku, sashimi oraz deba.

#### Dane techniczne:

Ostrze - molibdenowo-wanadowa stal

Twardość - 58 HRC +/- 1

Długość całkowita - 300 mm

Długość ostrza - 165 mm

Rękojeść - drewno magnoliowe wzmocnione pierścieniem ze stali nierdzewnej.

Waga - ok. 220 g

**Made in Japan**