

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-japanese-do-pieczywa-233-mm-p-7040.html>

Nóż Senzo Japanese do pieczywa 233 mm



Cena	249,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100008
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Forma noża	Do pieczywa
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

NÓŻ KUCHENNY SUNCRAFT SENZO **JAPANESE BREAD** 233 mm

Nóż do pieczywa z ząbkowaną krawędzią tnącą to często niedoceniane ostrze. Tymczasem przyda się nie tylko do odkrawania kromek chleba, ale i do pracy z innymi produktami o twardej skórce - pomidorami, cytrusami itd. Nadaje się także do krojenia czekolady. Charakterystyczne ząbkowane ostrze, doskonale radzi sobie z wypieczoną skórką chleba bez miażdżenia miękkiego wnętrza. Co ciekawe pozostaje ząbkowana krawędź tnąca pozostaje efektywnie ostra przez wiele lat.

Przeznaczenie:

- krojenie pieczywa
- krojenie wszelkich produktów o twardej skórce i miękkim wnętrzu jak pomidory, papryka, cytrusy
- krojenie dojrzewających wędlin

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 - 370 mm

Długość ostrza - 233 mm

Rękojeść - drewno magnoliowe wzmocnione pierścieniem ze stali nierdzewnej.

Waga - ok. 75 g

Made in Japan