

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-japanese-gyuto-200-mm-p-7035.html>

# Nóż Senzo Japanese Gyuto 200 mm



Cena	<b>318,75 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100005</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>

## Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO JAPANESE** Chef 200 mm

Nóż szefa wywodzący się z kuchni francuskiej, to najczęściej wykorzystywane ostrze przez kucharzy. Zarówno tych profesjonalnych jak i amatorów. Stosunkowo długa, szeroka głownia jest charakterystycznie zaokrąglona. Pozwala to na wykorzystywanie tego ostrza do właściwie większości technik krojenia. Od siekania, szatkowania, poprzez krojenie i plastrowanie. Właśnie te cechy sprawiają, że jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

### Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

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 - 200 mm

Rękojeść - drewno magnoliowe wzmocnione pierścieniem ze stali nierdzewnej.

Waga - ok. 140 g

### Made in Japan