

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-japanese-paring-80-mm-p-7036.html>

Nóż Senzo Japanese Paring 80 mm



Cena	209,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100001
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Dwustronne
Forma noża	Małe noże
Twardość	HRC 58 (+/-1)

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO JAPANESE** Paring 80 mm

Paring to nóż do obierania ale to także specjalista od prac drobnych i tych nieco bardziej skomplikowanych, przydaje się tam, gdzie potrzeba krótkiego, ostrego ostrza.

Przeznaczenie:

- siekanie
- obieranie
- drążenie
- usuwanie oczek z ziemniaków

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 - 200 mm

Długość ostrza - 80 mm

Rękojeść - drewno magnoliowe wzmocnione pierścieniem ze stali nierdzewnej.

Waga - ok. 50 g

Made in Japan