

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-japanese-santoku-167-mm-p-7034.html>

# Nóż Senzo Japanese Santoku 167 mm



Cena	<b>299,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100004</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>

## Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO JAPANESE** Santoku 167 mm

Santoku to wielofunkcyjny nóż w japońskim stylu, będący konkurentem popularnego na zachodzie noża szefa kuchni. Jego nazwa oznacza „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

### 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 - 167 mm

Rękojeść - drewno magnoliowe wzmocnione pierścieniem ze stali nierdzewnej.

Waga - ok. 135 g

---

**Made in Japan**