

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

Nóż Senzo Japanese Santoku 167 mm



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

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