

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-japanese-sashimi-210-mm-p-7039.html>

# Nóż Senzo Japanese Sashimi 210 mm



Cena	<b>319,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100007</b>
Forma noża	<b>Yanagi Sashimi</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

## Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO JAPANESE** Sashimi 210 mm

Nóż Sashimi czy też inaczej zwany Yanagiba posiada smukłe, dość długie i niebywale ostre ostrze. Używa się go podczas przygotowywania sushi i sashimi, krojenia cienkich plasterów oraz filetowania niektórych gatunków ryb. Jednostronne zaostrzenie pozwala precyzyjnie wykrawać estetyczne plastry, które łatwo odchodzą od noża. Nóż Sashimi wymusza na kucharzu technikę krojenia – powinno się nim ciąć tylko w jedną stronę, do siebie. Dzięki temu na powierzchni krojonego produktu nie zostają zygzakowate ślady, a przekrój plastra jest perfekcyjny, niezmiądzony i nieposzarpany.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- krojenie
- filetowanie

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 - 350 mm

Długość ostrza - 210 mm

Rękojeść - drewno magnoliowe wzmocnione pierścieniem ze stali nierdzewnej.

Waga - ok. 130 g

**Made in Japan**