

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-japanese-small-santoku-143-mm-p-7037.html>

Nóż Senzo Japanese Small Santoku 143 mm



Cena	249,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9100003
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Dwustronne
Forma noża	Santoku
Twardość	HRC 58 (+/-1)

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO JAPANESE** Small Santoku 143 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 - 260 mm

Długość ostrza - 143 mm

Rękojeść - drewno magnoliowe wzmocnione pierścieniem ze stali nierdzewnej.

Waga - ok. 70 g

Made in Japan