

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-japanese-uiwersalny-120-mm-p-7033.html>

# Nóż Senzo Japanese uiwersalny 120 mm



|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| Cena             | <b>227,71 zł</b>            |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>             |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>           |
| Numer katalogowy | <b>9100002</b>              |
| Stal             | <b>molibdenowo-wanadowa</b> |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>           |
| Forma noża       | <b>Małe noże</b>            |
| Twardość         | <b>HRC 58 (+/-1)</b>        |

## Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO JAPANESE Utility 120 mm

Utility to uniwersalne ostrze będące mniejszą wersją noża szefa kuchni. Ma wszechstronne zastosowanie dzięki czemu jest bardzo chętnie wybieranym ostrzem przez miłośników sztuki kulinarnej.

Przeznaczenie:

siekanie

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 - 240 mm

Długość ostrza - 120 mm

Rękojeść - drewno magnoliowe wzmocnione pierścieniem ze stali nierdzewnej.

Waga - ok. 60 g

Made in Japan