

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-mu-bamboo-deba-165-mm-p-7060.html>

# Nóż Senzo MU Bamboo Deba 165 mm



Cena	<b>599,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9103009</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>
Forma noża	<b>Deba</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>

## Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **MU BAMBOO** Deba 165 mm

Ten nóż o masywnym ostrzu przeznaczony jest przede wszystkim do patroszenia oraz filetowania ryb, sprawdzi się również podczas pracy z drobiem i innymi rodzajami mięsa. Jednostronnie zaostrzona klinga poradzi sobie z przecięciem zarówno niewielkich ości jak i krojeniem produktów na idealnie równe, cienkie plastry.

Przeznaczenie:

- filetowanie
- krojenie

Kolekcję noży **MU Bamboo** zaprojektował duet włoskich projektantów: Nunzia Paola Carallo i Jacopo Romano Grandis, w świecie designu funkcjonujących pod marką Carallo-Grandis. Noże te gorąco poleca Pietro Leemann, szef kuchni i właściciel znakomitej restauracji Joia w Mediolanie.

Do produkcji noży **MU BAMBOO** używa się najwyższej jakości japońskiej tzw. nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej hartowanej do 58 HRC. Ich rękojeści wykonywane są z japońskiego bambusa, dla wzmocnienia karbonizowanego. Zastosowanie tego materiału do produkcji rękojeści jest swego rodzaju hołdem, jaki projektanci składają japońskiej przyrodzie - wszak bambus występuje powszechnie w Kraju Kwitnącej Wiśni.

Seria **MU BAMBOO** wymyślona została pod wpływem inspiracji współczesną kuchnią fusion, stąd Carallo-Grandis zaplanowali w niej zarówno noże typowe dla kuchni europejskiej, jak i noże klasycznie japońskie, takie jak Santoku, Deba, Usuba czy Sashimi. Cała kolekcja stanowi idealne połączenie włoskiego designu i japońskiej jakości.

### Dane techniczne:

Ostrze - molibdenowo-wanadowa stal

Twardość - 58 HRC +/- 1

Długość całkowita - 295 mm

Długość ostrza - 165 mm

Rękojeść - karbonizowany japoński bambus

Waga - ok. 250 g

**Made in Japan**