

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	599,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9103009
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Jednostronne
Forma noża	Deba
Twardość	HRC 58 (+/-1)

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