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	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9103009**
Zaostrzenie	**Jednostronne**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Forma noża	**Deba**

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-wanadaowa stal
Twardość - 58 HRC +/- 1
Długość całkowita - 295 mm
Długość ostrza - 165 mm
Rękojeść - karbonizowany japoński bambus
Waga - ok. 250 g

Made in Japan