

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-mu-bamboo-do-pieczywa-220-mm-p-7057.html>

# Nóż Senzo MU Bamboo do pieczywa 220 mm



Cena	<b>478,77 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>9103006</b>
Forma noża	<b>Do pieczywa</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **MU BAMBOO** Bread 220 mm

Przyda się nie tylko do odkrawania kromek chleba, ale i do pracy z innymi produktami o twardych skórkach – pomidorami, cytrusami itd. Nadaje się także do krojenia czekolady. Charakterystyczne ząbkowane ostrze, doskonale radzi sobie z wypieczoną skórką chleba bez miążdżenia miękkiego wnętrza. Co ciekawe pozostaje ząbkowana krawędź tnąca pozostaje efektywnie ostra przez wiele lat.

Przeznaczenie:

- krojenie pieczywa
- krojenie wszelkich produktów o twardej skórce i miękkim wnętrzu jak pomidory, papryka, cytrusy
- krojenie dojrzewających wędlin

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 - 350 mm  
Długość ostrza - 220 mm  
Rękojeść - karbonizowany japoński bambus  
Waga - ok. 140 g

**Made in Japan**