

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	478,77 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9103006
Forma noża	Do pieczywa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Dwustronne

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