

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-mu-bamboo-obierak-80-mm-p-7052.html>

Nóż Senzo MU Bamboo obierak 80 mm



Cena	349,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9103001
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Dwustronne
Forma noża	Obieraki
Twardość	HRC 58 (+/-1)

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **MU BAMBOO** Paring 80 mm

Paring to nóż do obierania ale to także specjalista od prac drobnych i tych nieco bardziej skomplikowanych, przydaje się tam, gdzie potrzeba krótkiego, ostrego ostrza.

Przeznaczenie:

- siekanie
- obieranie
- drążenie
- usuwanie oczek z ziemniaków

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 - 190 mm
Długość ostrza - 80 mm
Rękojeść - karbonizowany japoński bambus
Waga - ok. 50 g

Made in Japan