

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-mu-bamboo-slicer-250-mm-p-7058.html>

Nóż Senzo MU Bamboo slicer 250 mm



Cena	499,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9103007
Forma noża	Do filetowania
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **MU BAMBOO** Slicer 250 mm

Nóż typu slicer to większy brat noża do porcjowania. Służy i do porcjowania i do wycinania plastrów. Pracując z nim, powinno się stosować technikę pull slice (do siebie), która daje najbardziej estetyczny efekt. Slicer kształtem przypomina nóż Sashimi czy Yanagiba. W przeciwieństwie jednak do japońskiego odpowiednika ostrzony jest dwustronnie.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- porcjowanie

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 - 380 mm
Długość ostrza - 250 mm
Rękojeść - karbonizowany japoński bambus
Waga - ok. 150 g

Made in Japan