Nóż Senzo MU Bamboo Usuba 167 mm



Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9103008**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Forma noża	**Nakiri**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **MU BAMBOO** Usuba 167 mm
Usuba to nóż zbliżony z kształtu do tasaka, jest jednak mniejszy i lżejszy od niego. Przydaje się do pracy z warzywami. Co charakterystyczne, jednostronnie ostrzona krawędź tnąca tego noża jest prosta, albo tworzy łagodny łuk. Wysoka głownia noża skutecznie separuje dłoń kucharza od powierzchni deski do krojenia i gwarantuje komfort pracy. Duża powierzchnia klingi jest bardzo pomocna przy przenoszeniu rozdrobnionych produktów z deski do krojenia. W kuchni japońskiej Usuba stosowana jest również do katsuramuki, czyli wycinania cieniutkich arkuszy z warzyw takich jak daikon (rzodkiew japońska), marchew, ogórek. Uwaga! Usuba nie służy do rąbania kości.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę

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 - 300 mm
Długość ostrza - 167 mm
Rękojeść - karbonizowany japoński bambus
Waga - ok. 200 g

Made in Japan