Nóż Senzo Professional Bunka 165mm



Cena	**799,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9106717**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Stal	**SG2**
Forma noża	**Bunka**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO PROFESSIONAL Bunka 165 mm

Bunka to nóż ogólnego przeznaczenia, sprawdzi się doskonale podczas typowych zadań kuchennych. Posiada szeroki profil, nieznacznie zaokrąglony brzuszek oraz płaską tylną część ostrza. Charakterystyczny, odwrócony profil tanto nadaje ostrzu zręczny i delikatny czubek oraz wyjątkową i przyciągającą wzrok estetykę. Ten tradycyjny japoński nóż z powodzeniem może zastąpić nóż szefa kuchni czy santoku.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Ostrza noży SENZO PROFESSIONAL to zakute ze sobą 3 warstwy stali, gdzie trzon stanowi stal SG2. Ten sposób wykonania ostrza tworzy na klindze charakterystyczną linię zwaną Katana-Edge. Zdobienie pochodzi z tradycyjnego wyrobu mieczy japońskich. Z czasem linia ostrza może stać się trochę ciemniejsza co dodatkowo uwypukli dalekowschodni charakter noża.

Rękojeść noży wykonana jest z barwionego na czarno drewna Pakkawood. Jest to drewno impregnowane żywicą, która świetnie zabezpiecza przed wilgocią. Tradycyjny europejski charakter podkreślają trzy nity łączące uchwyt z trzpieniem, z których środkowy jest nitem zdobniczym, zwanym Mosaic-pin. Nasada rękojeści zwieńczona jest stalowym pierścieniem co dodatkowo zabezpiecza drewno przed zabrudzeniem i ułatwia mycie oraz konserwację noża. Specjalnie wyprofilowany kształt rękojeści jest bardzo ergonomiczny i idealnie układa się w dłoni.

Stal proszkowa SG2 (Super Gold #2) o wysokiej odporności na korozję, popularnie nazywaną stalą nierdzewną, należy do najlepszych materiałów służących do produkcji ostrzy. Powstaje ona w wyniku skomplikowanego procesu, w którym superdrobne nanocząstki stali są scalane razem, podgrzewane i formowane w pożądany kształt. Jest to metoda wytwórcza kompletnie odmienna od „tradycyjnego” wytopu i pozwala uzyskać stal o dużo lepszych parametrach użytkowych oraz, w przypadku ostrzy, ponadprzeciętnej odporności na tępienie.

Dane techniczne:
Ostrze - 3-warstwowa stal, rdzeń ze stali proszkowej SG2
Twardość - 62 HRC +/- 1
Długość całkowita - 295 mm
Długość ostrza -165 mm
Szerokość ostrza -45 mm
Grubość ostrza -1.5 mm
Rękojeść - black Pakkawood z Mosaic-pin
Waga - ok. 160 g

Made in Japan