

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-professional-gyuto-210mm-p-6819.html>

Nóż Senzo Professional Gyuto 210mm



Cena	949,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9106618
Zaostrzenie	Dwustronne
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Stal	SG2
Forma noża	Gyuto

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO PROFESSIONAL Chef 210 mm

Nóż szefa kuchni to najbardziej znane i najczęściej wykorzystywane ostrze do przygotowywania posiłków. Ma charakterystycznie zaokrągloną, szeroką i długą głownię. Jego konstrukcja sprawia, że można nim wygodnie zarówno kroić w plastry, jak i siekać. Podczas pracy tym nożem kucharz wykonuje rytmiczne, kołyszące ruchy.

Przeznaczenie:

- siekanie
- 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 dłoń.

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 pożądaną 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 - 330 mm

Długość ostrza - 210 mm

Szerokość ostrza - 45 mm

Grubość ostrza - 1.5 mm

Rękojeść - black Pakkawood z Mosaic-pin

Waga - ok. 180 g

Made in Japan