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 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 - 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