Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-professional-paring-90mm-p-6816.html

Nóż Senzo Professional Paring 90mm



Cena	**549,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9106311**
Stal	**SG2**
Forma noża	**Obieraki**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO PROFESSIONAL Paring 90 mm

Specjalista od prac drobnych i tych nieco bardziej skomplikowanych, przydaje się tam, gdzie potrzeba krótkiego, ostrego ostrza.

Przeznaczenie:

- siekanie
- obieranie
- drążenie
- usuwanie oczek z ziemniaków

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 - 200 mm
Długość ostrza - 90 mm
Szerokość ostrza - 25 mm
Grubość ostrza - 1.3 mm
Rękojeść - black Pakkawood z Mosaic-pin
Waga - ok. 70 g

Made in Japan