

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-professional-petty-135mm-p-6817.html>

Nóż Senzo Professional Petty 135mm



Cena	629,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9106410
Forma noża	Petty
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Stal	SG2
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO PROFESSIONAL Petty 135 mm

Uniwersalny nóż kuchenny Suncraft SENZO PROFESSIONAL Petty 135 mm, przypomina z wyglądu nóż szefa kuchni. Faktycznie jest jego pomniejszoną wersją a jak sama nazwa wskazuje, nóż ten ma niemal nieograniczone zastosowania.

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 pożądany kształt. Jest to metoda wytwórcza zupełnie 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 - 245 mm
Długość ostrza - 135 mm
Szerokość ostrza - 28 mm
Grubość ostrza - 1.3 mm
Rękojeść - black Pakkawood z Mosaic-pin
Waga - ok. 90 g

Made in Japan