

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

# Nóż Senzo Professional Petty 135mm



Cena	<b>629,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9106410</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Stal	<b>SG2</b>
Forma noża	<b>Petty</b>

## 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 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 - 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**