

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-twisted-octagon-gyuto-240mm-p-6835.html>

# Nóż Senzo Twisted Octagon Gyuto 240mm



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>899,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>9109510</b>       |
| Stal             | <b>VG-10</b>         |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>    |
| Forma noża       | <b>Gyuto</b>         |
| Twardość         | <b>HRC 60 (+/-1)</b> |

## Opis produktu

### Nóż kuchenny Suncraft SENZO TWISTED OCTAGON Chef 240 mm

Nóż francuski czy też znany bardziej jako nóż szefa kuchni, to najczęściej wykorzystywane ostrze przez kucharzy. Zarówno tych profesjonalnych jak i amatorów. Stosunkowo długa, szeroka głownia jest charakterystycznie zaokrąglona. Pozwala to na wykorzystywanie tego ostrza do właściwie większości technik krojenia. Od siekania, szatkowania, poprzez krojenie i plastrowanie. Właśnie te cechy sprawiają, że jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

#### Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Charakterystyczny kształt rękojeści produktów serii SENZO TWISTED OCTAGON zainspirowany został istotną w japońskiej kulturze figurą ośmiokąta. Dla wygody użytkownika oraz dla większej pewności chwytu, ośmiokątną w przekroju rękojeść noża dodatkowo lekko skrecono. Ostrza noży Suncraft z serii SENZO TWISTED OCTAGON wykonuje się z 33-warstwowej nierdzewnej tzw. stali damasceńskiej\* wzmocnionej stalą typu VG-10\*\*. Kompozycja ta jest niezwykle trwała, a samo ostrze odporne na proces niszczenia i tępienia. Na zbliżeniu widać delikatny, falowany wzór, który przywodzi na myśl miecze samurajskie. Japoński design dopełnia rączka z białego Pakkawood\*\*\* oraz czerwony pierścień u nasady ostrza. W skład serii wchodzi: Chef knife w dwóch rozmiarach, Paring knife, Petty knife, noże Santoku oraz Sashimi.

**\*Stal damasceńska** – współczesna tzw. stal damasceńska składa się z nałożonych na siebie kolejnych, niezwykle cienkich arkuszy stali nierdzewnej, z czego 25% środkowych arkuszy zwanych jest rdzeniem, zaś na pozostałe 75% składają się arkusze o różnej twardości – naprzemiennie nakładanej stali miękkiej i twardej. W efekcie na powierzchni noża powstaje efekt „fallowania”.

**\*\*Stal VG-10** ten rodzaj stali uznany został za najlepszy do produkcji noży kuchennych. Kucharze doceniają zarówno piękny design noży wykonanych z VG-10, jak i ich wyjątkową trwałość. VG-10 to materiał o dużej twardości, na skali HRC otrzymał wartość HRC 60. Dzięki temu wyprodukowane z niego noże są niezwykle ostre oraz bardzo odporne na ścieranie.

**\*\*\*Pakkawood** to laminowane drewno brzoźowe lub klonowe, impregnowane żywicą. Cechuje je bardzo duża odporność na ciepło i wilgoć, zostało opracowane specjalnie do rękojeści noży.

#### Dane techniczne:

Ostrze - 33 warstwowa stal, rdzeń VG-10

Twardość - 60 HRC +/- 1

Długość całkowita - 370 mm

Długość ostrza - 240 mm

Rękojeść - White Pakkawood z czerwonym pierścieniem

Waga - ok. 190 g

**Made in Japan**