

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-twisted-octagon-petty-150mm-p-6831.html>

Nóż Senzo Twisted Octagon Petty 150mm



Cena	629,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9109114
Zaostrzenie	Dwustronne
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Stal	VG-10
Forma noża	Petty

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO TWISTED OCTAGON Petty 150 mm

Petty to uniwersalne ostrze będące mniejszą wersją noża szefa kuchni. Ma wszechstronne zastosowanie dzięki czemu jest bardzo chętnie wybieranym ostrzem przez miłośników sztuki kulinarnej.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Charakterystyczny kształt rękojeści produktów serii SENZO TWISTED OCTAGON zainspirowany został istotną w japońskiej kulturze figurą ośmiokątą. Dla wygody użytkownika oraz dla większej pewności chwytu, ośmiokątną w przekroju rękojeść noża dodatkowo lekko skręcono. 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 „falowania”.

****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 niebywale 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 - 275 mm

Długość ostrza - 150 mm

Rękojeść - White Pakkawood z czerwonym pierścieniem

Waga - ok. 85 g

Made in Japan