Nóż Senzo Twisted Octagon Sashimi 210mm



Cena	**749,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9109619**
Zaostrzenie	**Jednostronnie**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Stal	**VG-10**
Forma noża	**Yanagi Sashimi**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO TWISTED OCTAGON Sashimi 210 mm

Ten nóż posiada smukłe, dość długie i niebywale ostre ostrze. Używa się go podczas przygotowywania sushi i sashimi, krojenia cienkich plastrów oraz filetowania niektórych gatunków ryb. Jednostronne zaostrzenie pozwala precyzyjnie wykrawać estetyczne plastry, które łatwo odchodzą od noża. Nóż Sashimi wymusza na kucharzu technikę krojenia – powinno się nim ciąć tylko w jedną stronę, do siebie. Dzięki temu na powierzchni krojonego produktu nie zostają zygzakowate ślady, a przekrój plastra jest perfekcyjny, niezmiażdżony i nieposzarpany.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- krojenie
- filetowanie

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 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 wchodzą: 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 brzozowe 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 - 345 mm
Długość ostrza - 210 mm
Rękojeść - White Pakkawood z czerwonym pierścieniem
Waga - ok. 155 g

Made in Japan