Nóż Senzo Universal Gyuto 210 mm



Cena	**729,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9102003**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Stal	**VG-10**
Forma noża	**Gyuto**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO UNIVERSAL** Gyuto 210 mm
Gyuto to odpowiednik europejskiego noża szefa kuchni. Po ten rodzaj ostrza profesjonalni kucharze sięgają najczęściej. Nie ma się co dziwić, charakterystyczny kształt z stosunkowo długą i szeroką klingą, zakończoną wyraźnym łukiem sprawdza się podczas prac z większością produktów, a dodatkowo pozwala na stosowanie większość 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

Linia noży **SENZO Universal** powstała w odpowiedzi na zapotrzebowania, które firmie SUNCRAFT zgłaszali zawodowi kucharze, szczególnie europejscy. Przyzwyczajeni do pewnych cech noży, jakie dotąd stosowali. Szefowie kuchni wielu restauracji Starego Kontynentu przyczynili się do powstania specjalnej serii produktów SENZO – wyposażonych w ostrza z pełnym trzpieniem (full tang) osadzonym w rękojeści za pomocą nitów. Taka konstrukcja noża sprawia, że jest on bardzo dobrze wyważony i pewnie leży w dłoni, a przede wszystkim jest on niebywale wytrzymały. Suncraft **SENZO UNIVERSAL** korzysta z najlepszych wzorców świata zachodniego, a dodatkowo, dzięki zastosowaniu 33-warstwowej stali tzw. damasceńskiej* , której rdzeń stanowi stal VG-10** noże z tej serii są wyjątkowo trwałe, a ich ostrza odporne na ścieranie. Widoczny na zbliżeniu ostrza efekt „falowania” kojarzy się z mieczami samurajskimi. Młotkowany wzór wygląda nie tylko atrakcyjnie ale sprawia również, że krojone produkty nie przywierają do ostrza. Tak jak w przypadku innych noży SUNCRAFT SENZO, rękojeści linii **UNIVERSAL** wykonano z niezwykle odpornego na panujące w kuchni warunki drewna Pakkawood*** w kolorze brązowym.

*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 - 340 mm
Długość ostrza - 210 mm
Rękojeść - Brown Pakkawood
Waga - ok. 180 g