

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/senzo-wood-noz-szefa-gyuto-210-p-3801.html>

Senzo Wood nóż szefa Gyuto 210

Cena	839,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9101203

Opis produktu

Te noże firmy Senzo są 33 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniutkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 33 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10. Ostrze jest pokryte warstwą mosiądzu wysokoniklowego, który zapewnia minimalny wpływ na żywność. Wszystkie noże z serii Senzo Wood zawdzięczają swój estetyczny wygląd procesowi mechanicznego młotkowania i obróbce w wodzie królewskiej. Uchwyt wykonany jest z kompozytu drewna i żywicy z tworzyw sztucznych o nazwie Pakkawood.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Jest on najbardziej uniwersalnym modelem określanym "nożem szefa kuchni".

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 170 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: drzewo Cocobolo

Myć ręcznie

Made in Japan