



Senzo zestaw 2 noży Yanagi - Santoku

Cena	1 329,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9910120
Producent	SENZO WOOD

Opis produktu

W skomplikowanym procesie skuwania 33 warstw stali zawierających różne części węgla powstają ostrza o niezwykłym wyglądzie i najwyższej jakości. Noże ostre jak brzytwa o długotrwałej ostrości, które można łatwo ponownie naostrzyć. Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10. Ostrze pokryte jest 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.

Trwały uchwyt w stylu japońskim wykonany jest z kompozytu drewna i żywicy z tworzyw sztucznych o nazwie Pakkawood.

W skład kompletu wchodzi:

Senzo nóż Yanagi Sashimi

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 31 mm

Waga: 125 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: drzewo Cocobolo

Myć ręcznie

Senzo nóż Santoku

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Waga: 155 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: drzewo Cocobolo

Myć ręcznie

Made in Japan

Pochwa Saya za 1 zł

Do noży z serii **Senzo Wood** proponujemy Państwu drewniane pochwy Saya w cenie 1 zł za sztukę (Nie dotyczy noża **Senzo Wood nóż Paring 75**). Pochwy w promocyjnej cenie są dostępne w koszyku, gdzie będzie można dodać je do zamówienia.

