

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/senzo-zestaw-3-nozy-nakiri-170-gyuto-210-paring-150-p-3809.html>

Senzo zestaw 3 noży Nakiri 170 Gyuto 210 Paring 150

Cena	1 919,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9913180

Opis produktu

W skomplikowanym procesie skuwania 33 warstw stali zawierających różne części węgla powstają ostrza o niezwyklej 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 zawiązują 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 uniwersalny

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 90 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: drzewo Cocobolo

Myć ręcznie

Senzo nóż Gyuto

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 170 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: drzewo Cocobolo

Myć ręcznie

Senzo nóż Nakiri

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 175 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: drzewo Cocobolo

Myć ręcznie

Made in Japan