

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-black-bunka-165-mm-p-5218.html>

Nóż Senzo Black Bunka 165 mm



Cena	698,78 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9108513
Forma noża	Bunka
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Bunka to odmiana noża Santoku. Od Santoku różni go kształt końcówki ostrza o charakterystycznym odwróconym profilu tanto nadającym mu wyjątkową i oryginalną estetykę. Bunka jest nożem ogólnego zastosowania można go więc stosować zamiennie z Gyuto czy Santoku. Szerokie ostrze nadaje się doskonale do cięcia warzyw, a prosto ścięta końcówka jest szczególnie przydatna przy cięciu ryb i mięsa.

Noże japońskiej firmy Suncraft z kolekcji Senzo Black wykonane są z 33 warstw damastu z rdzeniem ze stali VG-10 otoczonym warstwami nieco miększej stali nierdzewnej. Taka konstrukcja znacznie ułatwia ponowne zaostrzenie chroniąc jednocześnie twardy rdzeń przed uszkodzeniem. Dodatkowo damasceńska klinga z niepowtarzalnym mazerunkiem podwyższa walory estetyczne noża.

Piękne ostrze uzupełnione jest o równie piękny i niepowtarzalny uchwyt wykonany z Pakkawood ze skuwką w ciemniejszym kolorze oddzieloną jasnym pierścieniem. Tradycyjny japoński uchwyt z drzewa sandałowego o przekroju ośmiobocznym sprawia, że w połączeniu z dwustronnym szlifem ostrza równie dobrze pracuje się nim osobom prawo- jak i leworęcznym.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 306 mm

Waga: 146 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan