Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-senzo-black-paring-80-mm-p-5648.html

Nóż Senzo Black Paring 80 mm



Cena	**479,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9107813**
Forma noża	**Obieraki**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

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: 80 mm

Długość całkowita: 198 mm

Waga: 60 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan