

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-black-petty-120-mm-p-5221.html>

Nóż Senzo Black Petty 120 mm



Cena	499,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9107912
Forma noża	Petty
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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: 120 mm

Długość całkowita: 235 mm

Waga: 70 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan