

Nóż Senzo Black Santoku Small 143 mm



Cena	549,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9108018
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

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: 143 mm

Długość całkowita: 260 mm

Waga: 82 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan