

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-black-sashimi-210-mm-p-5646.html>

Nóż Senzo Black Sashimi 210 mm



| | |
|------------------|-----------------------|
| Cena | 789,00 zł |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 9108414 |
| Forma noża | Yanagi Sashimi |
| Stal | VG-10 |
| Twardość | HRC 60 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Jednostronne |

Opis produktu

Tradycyjny japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ostrość i **jednostronny szlif** ułatwiają obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi dlatego często nazywany jest "nożem do sushi". Yanagi po japońsku oznacza wierzbę, której liście przypominają ostrze 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: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Waga: 129 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan