Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-senzo-clad-obierak-90-mm-p-5699.html

Nóż Senzo Clad obierak 90 mm



Cena	**329,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9102106**
Forma noża	**Obieraki**
Stal	**AUS-10**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Paring 90 mm
Paring to nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

Przeznaczenie:

- siekanie
- obieranie
- drążenie
- usuwanie oczek z ziemniaków

Noże serii **SENZO CLAD** wykonano z pełnym trzpieniem w konstrukcji zwanej *full tang*. Ostrze wykute jest z trzech warstw stali typu AUS-10. Jest to stal o tej samej zawartości węgla co stal 440C, ale z mniejszą ilością chromu. AUS-10 zawiera domieszkę wanadu przez co zwiększono odporność ostrza na ścieranie. W efekcie noże z tej stali są odporne na korozję i bardzo wytrzymałe.

Rękojeści produktów z tej serii wykonane są w stylu zachodnim z niezwykle odpornego na panujące w kuchni warunki Pakkawood w kolorze brązowym. Pakkawood to prasowane drewno klejone pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Okładziny mocowane są do trzpienia za pomocą trzech nitów. Dzięki takiej konstrukcji uchwyt jest pewny, a noże są idealnie wyważone, krojąc, siekając i rozdrabniając produkty z siłą idealnie odpowiadającą naciskowi dłoni kucharza.

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 203 mm

Waga: 78 g

Stal AUS-10

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Brown Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan