Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 18:09

Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-senzo-clad-petty-150-mm-p-5701.html

Nóż Senzo Clad Petty 150 mm



Cena	**379,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9102108**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**AUS-10**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński uniwersalny nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Petty 135 mm
Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany petty knife. 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.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

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: 150 mm

Długość całkowita: 260 mm

Waga: 100 g

Stal AUS-10

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Brown Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan