Nóż Senzo Classic do pieczywa 220 mm



Cena	**759,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9101014**
Producent	**SUNCRAFT**
Forma noża	**Do pieczywa**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLASSIC** nóż do pieczywa 220 mm
Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

Przeznaczenie:

- krojenie pieczywa
- krojenie wszelkich produktów o twardej skórce i miękkim wnętrzu jak pomidory, papryka, cytrusy
- krojenie dojrzewających wędlin

Bogata w produkty linia **SENZO CLASSIC** łączy w sobie najlepsze cechy wschodniej i zachodniej filozofii wytwórstwa noży. Zachodnie w większości są kształty i przeznaczenie noży, wschodnie z kolei są rzemiosło i design. W serii znajdują się noże o odmiennych ostrzach i zróżnicowanej wadze, czego wymaga się od narzędzi kuchennych w kręgu kultury zachodniej. Prosty, ale wyrafinowany design linii SENZO CLASSIC pozostaje w duchu japoński.

Ostrza noży **SENZO CLASSIC** wykuwa się z 33-warstwowej nierdzewnej stali warstwowej tzw. damasceńskiej* z rdzeniem wykonanym z jednej z najlepszych japońskich stali nierdzewnych VG-10. Kompozycja ta jest niezwykle trwała, a samo ostrze odporne na proces niszczenia i tępienia. Widoczny na zbliżeniu ostrza mazerunek kojarzy się z mieczami samurajskimi.

Noże **SENZO CLASSIC** cechuje bardzo wyrafinowana konstrukcja. Na powierzchni uchwytu wykonanego z niezwykle odpornego materiału zwanego Pakkawood w kolorze czarnym nie ma nitów, co czyni je niezwykle eleganckim. Pakkawood to prasowane drewno klejone pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Czerwony pierścień u nasady ostrza przyciąga wzrok, a młotkowanie *tsuchime* nie tylko wygląda atrakcyjnie ale sprawia, że krojone produkty nie przywierają do ostrza.

*Stal warstwowa czyli damast skuwany potocznie choć mylnie zwana stalą damasceńską to współczesna stal, która składa się ze skuwanych ze sobą kolejnych, niezwykle cienkich arkuszy stali, z czego 25% środkowych arkuszy zwanych jest rdzeniem, zaś na pozostałe 75% składają się arkusze o różnej twardości – naprzemiennie nakładanej stali miękkiej i twardej. Po przeszlifowaniu na powierzchni noża powstaje niepowtarzalny charakterystyczny wzór „falowania” tzw. mazerunek.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 220 mm

Długość całkowita: 355 mm

Waga: 170 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan