Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-senzo-classic-do-rozbierania-170-mm-p-5682.html

Nóż Senzo Classic do rozbierania 170 mm



Cena	**659,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9101013**
Producent	**SUNCRAFT**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLASSIC** Boning 170 mm
Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do luzowania, oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb. Posiada charakterystyczne, bardzo wąskie ostrze, dzięki czemu można nim łatwo manewrować wokół kości, pomiędzy stawami czy wśród ścięgien i chrząstek surowego mięsa.

Przeznaczenie:

- przecinanie ścięgien
- oddzielanie mięsa od kości
- wycinanie tłuszczu
- filetowanie

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: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Waga: 135 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan