

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-classic-santoku-small-143-mm-p-5673.html>

Nóż Senzo Classic Santoku small 143 mm



Cena	579,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9101003
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLASSIC** Santoku small 143 mm

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

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 zwaną 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: 143 mm

Długość całkowita: 260 mm

Waga: 100 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan