

Nóż Senzo Classic Sashimi 210 mm



Cena	699,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9101007
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLASSIC** Yanagi Sashimi 210 mm

Tradycyjny japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ostrość i **jednostronny szlif** ułatwiają obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi dlatego często nazywany jest "nożem do sushi". Yanagi po japońsku oznacza wierzbę, której liście przypominają ostrze noża.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- krojenie
- 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: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Waga: 170 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan