Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-senzo-entree-gyuto-200mm-p-5669.html



Nóż Senzo Entree Gyuto 200mm

Cena	**339,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9109419**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**AUS8**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża. Jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

SENZO ENTREE to linia otwierająca serię produktów firmy SUNCRAFT. Ostrza noży z tej serii wykonano z platerowanej stali 3-warstwowej typu AUS-8. Jest to stal podobna do serii 440 i zawiera dodatek wanadu zwiększający jej twardość. Stal ta należy do stali nierdzewnych, czyli stali o podwyższonej odporności na korozję.

Klingi w linii **SENZO ENTREE** posiadają pełny trzpień (full tang) osadzony w rękojeści za pomocą nitów. Dzięki temu chwyt narzędzi jest pewny, a ono samo pozostaje idealnie wyważone, krojąc, siekając i rozdrabniając produkty z siłą idealnie odpowiadającą naciskowi dłoni kucharza.

Rękojeści produktów z tej serii wykonane są z barwionego na czarno Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Cechuje je bardzo duża odporność na temperaturę i wilgoć. Okładziny łączone są z trzpieniem za pomocą trzech nitów z środkowym ozdobnym nitem mozaikowym. Specjalne wyprofilowanie u nasady noża pozwala na swobodny i pewny chwyt. Jest to też charakterystyczną cechą tej linii i nadaje nożom delikatny, japoński i płynny charakter.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 325 mm

Waga: 148 g

Stal AUS-8

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan