

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-finest-bunka-165-mm-p-6551.html>

# Nóż Senzo Finest Bunka 165 mm



Cena	<b>1 199,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9104514</b>
Producent	<b>SUNCRAFT</b>
Forma noża	<b>Bunka</b>
Stal	<b>SPG STRIX</b>
Twardość	<b>HRC 65 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Japoński nóż kuchenny **Suncraft SENZO FINEST** Bunka 165 mm

Japoński nóż Bunka to odmiana noża Santoku. Od Santoku różni go kształt końcówki ostrza o charakterystycznym odwróconym profilu tanto nadającym mu wyjątkową i oryginalną estetykę. Bunka jest nożem ogólnego zastosowania można go więc stosować zamiennie z Gyuto czy Santoku. Szerokie ostrze nadaje się doskonale do cięcia warzyw, a prosto ścięta końcówka jest szczególnie przydatna przy cięciu ryb i mięsa.

Seria noży **Senzo Finest** firmy Suncraft to prawdziwe dzieło sztuki w dziedzinie kuchennego rzemiosła, łączące w sobie tradycję i nowoczesność. Noże te zostały stworzone z wyjątkową dbałością o detale, co czyni je nie tylko narzędziem, ale również eleganckim elementem każdej kuchni. Wykonane z trzech warstw stali, noże Senzo Finest zapewniają nie tylko doskonałe właściwości tnące, ale także trwałość, która sprostą wymaganiom nawet najbardziej wymagających kucharzy.

Ostrza noży wykonano w technice *San mai* z rdzeniem z doskonałej, nowoczesnej **stali proszkowej SPG STRIX**, znanej ze swojej wytrzymałości oraz zdolności do trzymania ostrości przez długi czas. Hartowanie do twardości 65<sup>o</sup> w skali Rockwella sprawia, że ostrza są wyjątkowo odporne na uszkodzenia, a tym samym idealnie nadają się do intensywnego użytkowania w kuchni. Ponadto specyfiką stali SPG STRIX jest to, że osiąga swą twardość poprzez wzmocnienie matrycy co sprawia, że jest znacznie łatwiejsza do naostrzenia niż inne stale proszkowe o podobnej twardości. Starannie wykonane i pięknie ozdobione, noże prezentują się niezwykle elegancko.

Cechą wyróżniającą ostrza jest efektywnie zaprojektowana pofalowana linia, która powstaje w wyniku połączenia trzonu noża z warstwą plastycznej stali. To nie tylko estetyczny detal, ale także element, który podkreśla umiejętności rzemieślnicze twórców noży. *Kurouchi*, czarne wykończenie ostrza nie tylko nadaje nożom rustykalnego wyglądu, ale także przyczynia się do poprawy funkcjonalności, matowe wykończenie zmniejsza ryzyko przywierania żywności. Noże wykończone są młotkowaniem *tsuchime* widocznym na zaczernionej części klingi.

Rękojeść, wykonana z drewna Zebrano, jest kolejnym atutem noży Senzo Finest. Oktagonalny kształt, nawiązujący do tradycyjnego japońskiego stylu, nie tylko zapewnia wygodny chwyt, ale także wzbogaca estetykę całego noża. Czarne drewno, z subtelnym pomarańczowym usłojeniem, nadaje nożom niepowtarzalnego charakteru i elegancji. Skuwka wykonana z pakkawood oddzielona jest ozdobnym białym pierścieniem. Ponadto, drewno Zebrano jest znane ze swojej wysokiej odporności na wilgoć, co sprawia, że rękojeści są nie tylko ładne, ale i funkcjonalne oraz trwałe.

Sumując, seria noży Senzo Finest to harmonijne połączenie jakości, funkcjonalności oraz estetyki. To idealny wybór dla osób, które cenią sobie zarówno profesjonalne narzędzia kuchenne, jak i elegancki design. Dzięki nim każdy proces kulinarny stanie się przyjemnością, a gotowanie – prawdziwą sztuką.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 304 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 148 g

---

Stal stal proszkowa SPG STRIX

HRC 65 (+/-1)

Ilość warstw: 3  
Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno Zebrano

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**