

Nóż Senzo Finest Santoku 170 mm



Cena	1 072,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9104316
Producent	SUNCRAFT
Forma noża	Santoku
Stal	SPG STRIX
Twardość	HRC 65 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Suncraft SENZO FINEST** Santoku 170 mm

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.

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^o 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 *tuchime* 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: 170 mm

Długość całkowita: 302 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 154 g

Stal stal proszkowa SPG STRIX

HRC 65 (+/-1)

Ilość warstw: 3
Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno Zebrano

Myć ręcznie

Made in Japan