

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-japanese-deba-165-mm-p-5717.html>

## Nóż Senzo Japanese Deba 165 mm



Cena	<b>379,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100006</b>
Forma noża	<b>Deba</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

### Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft SENZO JAPANESE Deba 165 mm

Japoński nóż Deba został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbyt sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

Przeznaczenie:

- filetowanie
- krojenie

Seria **SENZO JAPANESE** to doskonałe noże w japońskim stylu wykonane z wysokowęglowej japońskiej stali molibdenowo-wanadowej charakteryzującej się wysoką odpornością na korozję. Hartowana do 58<sup>o</sup> w skali Rockwella stal jest idealna do produkcji noży gwarantując im długotrwałą ostrość. Uchwyt w stylu japońskim wykonano z drewna magnolii i wzmocniono skuwką ze stali nierdzewnej. Całość prezentuje się intrygująco szczególnie dla zwolenników wschodniego designu.

W skład serii wchodzi noże, które przydadzą się w każdym domu: do obierania, do pieczywa, szefa kuchni i jego mniejsza wersja Petty nóż uniwersalny, a także charakterystyczne dla kuchni japońskiej noże santoku, sashimi oraz deba.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 300 mm

Waga: 220 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal nierdzewna

Myć ręcznie

**Made in Japan**