

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-japanese-do-pieczywa-233-mm-p-5719.html>

Nóż Senzo Japanese do pieczywa 233 mm



Cena	249,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100008
Forma noża	Do pieczywa
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **SENZO JAPANESE** Bread 233 mm

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

Przeznaczenie:

- krojenie pieczywa
- krojenie wszelkich produktów o twardej skórce i miękkim wnętrzu jak pomidory, papryka, cytrusy
- krojenie dojrzewających wędlin

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^o 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: 233 mm

Długość całkowita: 370 mm

Waga: 75 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan

