

# Nóż Senzo Japanese Santoku 167 mm



|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| Cena             | <b>299,00 zł</b>            |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>             |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>           |
| Numer katalogowy | <b>9100004</b>              |
| Forma noża       | <b>Santoku</b>              |
| Stal             | <b>molibdenowo-wanadowa</b> |
| Twardość         | <b>HRC 58 (+/-1)</b>        |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>           |

## Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **SENZO JAPANESE** Santoku 167 mm

Japoński 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.

Przeznaczenie:

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

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: 167 mm

Długość całkowita: 300 mm

Waga: 135 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal nierdzewna

Myć ręcznie

