

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-japanese-sashimi-210-mm-p-5718.html>

# Nóż Senzo Japanese Sashimi 210 mm



Cena	<b>319,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100007</b>
Producent	<b>SUNCRAFT</b>
Forma noża	<b>Yanagi Sashimi</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

## Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft SENZO JAPANESE Yanagi-Sashimi 210 mm  
Japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ostrość i jednostronny szlif ułatwiają obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi dlatego często nazywany jest "nożem do sushi".

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- krojenie
- filetowanie

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: 210 mm

Długość całkowita: 350 mm

Waga: 130 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal nierdzewna

Myć ręcznie

