

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-japanese-small-santoku-143-mm-p-5716.html>

# Nóż Senzo Japanese Small Santoku 143 mm



Cena	<b>249,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100003</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** Small Santoku 143 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.

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: 143 mm

Długość całkowita: 260 mm

Waga: 70 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal nierdzewna

Myć ręcznie

---

