Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-senzo-japanese-uiwersalny-120-mm-p-5212.html

Nóż Senzo Japanese uiwersalny 120 mm



Cena	**227,71 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100002**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **SENZO JAPANESE** Petty 120 mm
Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany petty knife. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Przeznaczenie:

- siekanie
- 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 58º 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 wchodzą 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: 120 mm

Długość całkowita: 240 mm

Waga: 60 g

Stal molibdenowo-wanadaowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal nierdzewna

Myć ręcznie