

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-mu-bamboo-deba-165-mm-p-5713.html>

# Nóż Senzo MU Bamboo Deba 165 mm



Cena	<b>599,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9103009</b>
Forma noża	<b>Deba</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

## Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **MU BAMBOO** Deba 165 mm

Japoński nóż Deba został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbyt srogo sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

Przeznaczenie:

- filetowanie
- krojenie

Kolekcję noży **MU BAMBOO** zaproponował duet włoskich projektantów: Nunzia Paola Carallo i Jacopo Romano Grandis, w świecie designu funkcjonujących pod marką Carallo-Grandis. Wymyślona ona została pod wpływem inspiracji współczesną kuchnią fusion, stąd Carallo-Grandis zaplanowali w niej zarówno noże typowe dla kuchni europejskiej, jak i noże klasycznie japońskie, takie jak Santoku, Deba, Usuba czy Sashimi. Cała kolekcja stanowi idealne połączenie włoskiego designu i japońskiej jakości. Noże te gorąco poleca Pietro Leemann, szef kuchni i właściciel znakomitej restauracji Joia w Mediolanie.

Do produkcji noży **MU BAMBOO** używa się 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. Ich rękojeści wykonywane są z japońskiego bambusa, dla wzmocnienia karbonizowanego. Zastosowanie tego materiału do produkcji rękojeści jest swego rodzaju hołdem, jaki projektanci składają japońskiej przyrodzie – wszak bambus występuje powszechnie w Kraju Kwitnącej Wiśni.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 295 mm

Waga: 250 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: karbonizowany japoński bambus

Myć ręcznie

**Made in Japan**

