

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-mu-bamboo-usuba-167-mm-p-5712.html>

Nóż Senzo MU Bamboo Usuba 167 mm



| | |
|------------------|-----------------------------|
| Cena | 499,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 9103008 |
| Forma noża | Nakiri |
| Stal | molibdenowo-wanadowa |
| Twardość | HRC 58 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny do warzyw Suncraft **MU BAMBOO** Usuba 167 mm

Zbliżony z kształtu do tasaka, jednak mniejszy i lżejszy od niego japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża. Duża powierzchnia klingi jest często wykorzystywana również do przenoszenia pokrojonych produktów z deski do krojenia wprost na patelnię, do garnka czy innego naczynia.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę

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^o 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: 167 mm

Długość całkowita: 300 mm

Waga: 200 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: karbonizowany japoński bambus

Myć ręcznie

