

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-mu-bamboo-utility-120-mm-p-5706.html>

Nóż Senzo MU Bamboo Utility 120 mm



Cena	379,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9103002
Forma noża	Małe noże
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński uniwersalny nóż kuchenny Suncraft **MU BAMBOO** Petty (Utility) 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

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: 120 mm

Długość całkowita: 230 mm

Waga: 60 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: karbonizowany japoński bambus

Myć ręcznie

