Nóż Senzo Professional Bunka 165mm



Cena	**799,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9106717**
Forma noża	**Bunka**
Stal	**SG2**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft Senzo Professional Bunka 165 mm

Japoński nóż Bunka to odmiana noża Santoku. Od Santoku różni go kształt końcówki ostrza o charakterystycznym odwróconym profilu tanto nadającym mu wyjątkową i oryginalną estetykę. Bunka jest nożem ogólnego zastosowania można go więc stosować zamiennie z Gyuto czy Santoku. Szerokie ostrze nadaje się doskonale do cięcia warzyw, a prosto ścięta końcówka jest szczególnie przydatna przy cięciu ryb i mięsa.

Ostrza noży Senzo Porfessional wykuwane są w konstrukcji Sanmai, trzy warstwy z rdzeniem z doskonałej stali proszkowej SG2. Stal SG2 jest uważana za jedną z najlepszych stali nierdzewnych w Japonii. Ma ona wyższą odporność na rdzę niż VG10 i więcej węgla niż Blue Paper Steel. W rezultacie ostrza z SG2 utrzymują krawędź dłużej niż noże ze stali węglowej przy czym nie wymagają specjalnych zabiegów konserwacyjnych. Ostrze ze stali proszkowej przekonuje niezwykłą ostrością i odpornością na ścieranie. Konstrukcja Sanmai sprawia, że na klindze tworzy się charakterystyczna linia zwana Katana-Edge.

Ergonomicznie zaprojektowany uchwyt wykonano z barwionego na czarno Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Okładziny łączone są z trzpieniem za pomocą trzech nitów z środkowym ozdobnym nitem mozaikowym. Profil rękojeści sprawia, że uchwyt jest bardzo wygodny i idealnie układa się w dłoni.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 160 g

Stal SG2

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan