Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-senzo-professional-paring-90mm-p-5633.html

Nóż Senzo Professional Paring 90mm



Cena	**549,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9106311**
Forma noża	**Obieraki**
Stal	**SG2**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft Senzo Professional Paring 90 mm

Nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

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: 90 mm

Długość całkowita: 200 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Grubość ostrza: 1,3 mm

Waga: 70 g

Stal SG2

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan