

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-professional-santoku-165mm-p-5635.html>

Nóż Senzo Professional Santoku 165mm



Cena	799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9106519
Forma noża	Santoku
Stal	SG2
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft Senzo Professional Santoku 165 mm

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

Ostrza noży Senzo Professional wykowane są w konstrukcji Sanmai, trzy warstwy z rdzeniem z doskonałej stali prozkowej 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 prozkowej 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

