

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-retro-bunka-165-mm-p-6553.html>

Nóż Senzo Retro Bunka 165 mm



| | |
|------------------|-------------------------|
| Cena | 599,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 9105511 |
| Producent | SUNCRAFT |
| Forma noża | Bunka |
| Stal | GIN-SAN SILVER 3 |
| Twardość | HRC 60 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Bunka 165 - Senzo Retro firmy Suncraft

Nóż **Senzo Retro Bunka 165** mm to wszechstronny japoński nóż kuchenny z prestiżowej linii Suncraft Senzo Retro. Seria Retro wykorzystuje trójwarstwową konstrukcję San Mai z twardym rdzeniem ze stali **GIN-SAN Silver 3** hartowanej do ok. **60 HRC** – to wysokiej klasy stal nierdzewna, która długo trzyma ostrość, a jednocześnie jest stosunkowo łatwa w ostrzeniu. Częściowo surowa, matowa powierzchnia klingi oraz subtelnie pofalowana linia przy krawędzi nawiązują do estetyki tradycyjnych japońskich mieczy.

Klinga ma długość 165 mm, jest stosunkowo szeroka i dość cienka (ok. 2 mm grubości), co przekłada się na lekkie, czyste cięcie i świetną kontrolę. Trójwarstwowa budowa San Mai łączy twardy rdzeń tnący z bardziej sprężystymi zewnętrznymi warstwami stali nierdzewnej, zwiększając odporność ostrza na uszkodzenia. Charakterystyczny, ścięty czubek typu bunka (odwrócony profil tanto) pozwala na bardzo precyzyjną pracę koniuszkiem – np. nacinanie skóry, usuwanie nerwów czy detale przy warzywach.

Rękojeść wykonano z egzotycznego drewna **wenge**, o tradycyjnym, oktagonalnym (ośmiokątnym) przekroju. Naturalnie twarde, oleiste drewno dobrze znosi kontakt z wilgocią, a kanciasty kształt zapewnia pewny chwyt i wygodę zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Prosta, bezferrulowa forma nawiązuje do klasycznych japońskich wa-bocho i świetnie współgra z „postarzaną” klingą.

Zastosowanie: bunka to nóż ogólnego przeznaczenia – może z powodzeniem zastąpić nóż szefa kuchni czy santoku. Sprawdza się przy siekaniu i szatkowaniu warzyw, ziół, krojeniu mięsa i ryb oraz precyzyjnym cięciu w plastry i kostkę. Szeroka klinga ułatwia przenoszenie produktów z deski, a agresywny, ostry czubek pozwala na dokładną pracę w detalach.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 309 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 140 g

Stal GIN-SAN SILVER 3

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno Wenge

Myć ręcznie

Made in Japan