

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

## Nóż Senzo Retro Bunka 165 mm



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

### 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**