Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-senzo-twisted-octagon-petty-150mm-p-5639.html

Nóż Senzo Twisted Octagon Petty 150mm



Cena	**629,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9109114**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft Senzo Twisted Octagon Petty 150 mm

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Ostrze noża wykute jest z 33 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń noża wykonano z doskonałej japońskiej stali kobaltowej VG-10 o dużej twardości, a warstwy zewnętrzne skuwane są na przemian ze stali nisko i wysokowęglowej tworząc na ostrzu piękny i niepowtarzalny damasceński wzór. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Noże Senzo Twisted Octagon wyróżnia charakterystyczny kształt uchwytu. Zainspirowana często spotykanym w kulturze japońskiej kształtem ośmiokąta rękojeść jest bardzo wygodna, a lekkie skręcenie daje większą pewność chwytu. Wykonany z laminatu brzozowego spojonego żywicą epoksydową uchwyt w naturalnym kolorze zakończony czerwonym pierścieniem jest niezwykle trwały i odporny na wilgoć.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 275 mm

Waga: 85 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Stal

Myć ręcznie