

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-twisted-octagon-sashimi-210mm-p-5644.html>

# Nóż Senzo Twisted Octagon Sashimi 210mm



Cena	<b>749,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9109619</b>
Forma noża	<b>Yanagi Sashimi</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronnie</b>

## Opis produktu

### Nóż kuchenny Suncraft Senzo Twisted Octagon Yanagi Sashimi 210 mm

Tradycyjny japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ostrość i **jednostronny szlif** ułatwiają obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi dlatego często nazywany jest "nożem do sushi". Yanagi po japońsku oznacza wierzbę, której liście przypominają ostrze noża.

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 skrócenie daje większą pewność chwytu. Wykonany z laminatu brzozonego spojonego żywicą epoksydową uchwyt w naturalnym kolorze zakończony czerwonym pierścieniem jest niezwykle trwały i odporny na wilgoć.

### Dane techniczne:

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Waga: 155 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**

