Nóż Senzo Twisted Octagon Small Santoku 143mm



Cena	**649,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9109213**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft Senzo Twisted Octagon Santoku small 143 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.

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: 143 mm

Długość całkowita: 270 mm

Waga: 85 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Stal

Myć ręcznie