# Nóż Senzo Universal Gyuto 210 mm



| | |
|---|---|
| Cena | **729,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **9102003** |
| Forma noża | **Gyuto** |
| Stal | **VG-10** |
| Twardość | **HRC 60 (+/-1)** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |

## Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **SENZO UNIVERSAL** Gyuto 210 mm

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Linia noży **SENZO Universal** powstała w odpowiedzi na zapotrzebowania, które firmie SUNCRAFT zgłaszali zawodowi kucharze, szczególnie europejscy. Szefowie kuchni wielu restauracji Starego Kontynentu przyzwyczajeni do pewnych cech noży przyczynili się do powstania specjalnej serii produktów SENZO – wyposażonych w ostrza z pełnym trzpieniem (full tang) osadzonym w rękojeści za pomocą nitów. Taka konstrukcja noża sprawia, że jest on bardzo dobrze wyważony i pewnie leży w dłoni, a przede wszystkim jest on niebywale wytrzymały. Suncraft **SENZO UNIVERSAL** korzysta z najlepszych wzorców świata zachodniego, a dodatkowo, dzięki zastosowaniu 33-warstwowej stali warstwowej tzw. damasceńskiej* , której rdzeń stanowi stal VG-10 noże z tej serii są wyjątkowo trwałe, a ich ostrza odporne na ścieranie. Widoczny na zbliżeniu ostrza mazerunek kojarzy się z mieczami samurajskimi. Młotkowanie *tsuchime* nie tylko wygląda atrakcyjnie ale sprawia, że krojone produkty nie przywierają do ostrza.

Tak jak w przypadku innych noży SUNCRAFT SENZO, rękojeści linii **UNIVERSAL** wykonano z niezwykle odpornego na panujące w kuchni warunki Pakkawood w kolorze brązowym.  Pakkawood to prasowane drewno klejone pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową.

*Stal warstwowa czyli damast skuwany potocznie choć mylnie zwana stalą damasceńską to współczesna stal, która składa się ze skuwanych ze sobą kolejnych, niezwykle cienkich arkuszy stali, z czego 25% środkowych arkuszy zwanych jest rdzeniem, zaś na pozostałe 75% składają się arkusze o różnej twardości – naprzemiennie nakładanej stali miękkiej i twardej. Po przeszlifowaniu na powierzchni noża powstaje niepowtarzalny charakterystyczny wzór „falowania” tzw. mazerunek.

**Dane techniczne**:

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Waga: 180 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Brown Pakkawood

Myć ręcznie

**Made in Japan**