

Senzo Wood nóż Yanagi Sashimi 210 + pochwa Saya

Cena	**678,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9101205**
Producent	**SENZO WOOD**
Forma noża	**Yanagi Sashimi**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Przeznaczony do obróbki 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".

Noże serii Senzo Wood są niewiarygodnie ostre, dobrze trzymają krawędź i łatwo można je ponownie naostrzyć. Wyjątkową ostrość uzyskano stosując stal VG-10, która zrewolucjonizowała świat sztućców. Stal ta łączy w sobie wszystkie cechy wymagane dla dobrego noża: doskonałą jakość i wydajność cięcia, łatwość ostrzenia i odporność na korozję. Rdzeń noża hartowany do twardości 61º w skali Rockwella otoczony jest 32 warstwami, na przemian, stali wysokowęglowej i miękkiej stali chromowej. Zapewnia to elastyczność ostrza i łatwość ponownego naostrzenia.

Noże wykończone są imitacją *tsuchime* - ręcznego młotkowania, które w tym wypadku wykonane jest mechanicznie co znacznie obniża koszt produkcji. Dzięki obróbce w wodzie królewskiej piękny damasceński wzór na ostrzu prezentuje się niezwykle efektownie. Ostrze pokryte jest warstwą wysokoniklowego mosiądzu co gwarantuje minimalny wpływ na krojoną żywność.

Japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D z hebanowego laminatu Pakkawood zakończony kołnierzem z drewna Cocobolo doskonale pasuje do dłoni, ma większą trwałość i jest bardziej higieniczny niż tradycyjne drewniane uchwyty.

Do noża dodajemy gratis drewnianą, ochronną pochwę typu "Saya" wykonaną z brzozowej sklejki. Pochwa ułatwia przechowywanie noża zabezpieczając ostrze przed uszkodzeniem.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 31 mm

Waga: 125 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: hebanowy Pakkawood

Skuwka: drewno Cocobolo

Myć ręcznie

Made in Japan