

Nóż Senzo Clad obierak 90 mm



Cena	329,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9102106
Forma noża	Obieraki
Stal	AUS-10
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Paring 90 mm

Paring to nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

Przeznaczenie:

- siekanie
- obieranie
- drążenie
- usuwanie oczek z ziemniaków

Noże serii **SENZO CLAD** wykonano z pełnym trzpieniem w konstrukcji zwanej *full tang*. Ostrze wykute jest z trzech warstw stali typu AUS-10. Jest to stal o tej samej zawartości węgla co stal 440C, ale z mniejszą ilością chromu. AUS-10 zawiera domieszkę wanadu przez co zwiększono odporność ostrza na ścieranie. W efekcie noże z tej stali są odporne na korozję i bardzo wytrzymałe.

Rękojeści produktów z tej serii wykonane są w stylu zachodnim z niezwykle odpornego na panujące w kuchni warunki Pakkawood w kolorze brązowym. Pakkawood to prasowane drewno klejone pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Okładziny mocowane są do trzpienia za pomocą trzech nitów. Dzięki takiej konstrukcji uchwyt jest pewny, a noże są idealnie wyważone, krojąc, siekając i rozdrabniając produkty z siłą idealnie odpowiadającą naciskowi dłoni kucharza.

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 203 mm

Waga: 78 g

Stal AUS-10

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Brown Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan

