

Nóż Senzo Clad rozbierak 165 mm



Cena	399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9102107
Forma noża	Do trybowania
Stal	AUS-10
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Boning 165 mm

Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do luzowania, oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb. Posiada charakterystyczne, bardzo wąskie ostrze, dzięki czemu można nim łatwo manewrować wokół kości, pomiędzy stawami czy wśród ścięgien i chrząstek surowego mięsa.

Przeznaczenie:

- przecinanie ścięgien
- oddzielanie mięsa od kości
- wycinanie tłuszczu
- filetowanie

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: 165 mm

Długość całkowita: 298 mm

Waga: 128 g

Stal AUS-10

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Brown Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan

