

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-finest-santoku-170-mm-p-6550.html>

# Nóż Senzo Finest Santoku 170 mm



Cena	<b>1 099,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9104316</b>
Producent	<b>SUNCRAFT</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>SPG STRIX</b>
Twardość	<b>HRC 65 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż kuchenny Suncraft SENZO FINEST Santoku 170 mm

Seria noży **SUNCRAFT** wykonana z nowoczesnej stali **SPG STRIX** i zahartowana do ekstremalnych **65 HRC**. Wyrafinowane zdobienia klingi i czerniona powierzchnia ostrza nadają nożom mrocznego wyglądu. Całość wykończona rękojeścią z drewna **Zebrano**.

**Santoku** to japoński brat zachodniego noża szefa kuchni. Jego nazwę tłumaczy się jako „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, z wyglądu stanowiący skrzyżowanie typowego noża szefa kuchni z tasakiem, jest wielofunkcyjny. Sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Seria noży **Suncraft FINEST** została wykonana z 3 warstw stali, gdzie trzon stanowi stal proszkowa **SPG STRIX**. Ostrze zostało zahartowane do **65 HRC**. Noże są wykonane z nadzwyczajną starannością i przepięknie ozdobione. Skuta z trzonem noża warstwa plastycznej stali tworzy na ostrzu charakterystyczną, pofalowaną linię. Połowa powierzchni klingi została zacerniona. Całość zdobień dopełnia młotkowanie widoczne na zacernionej części klingi.

**Oktagonalna rękojeść** w klasycznym, japońskim stylu, została wykonana z drewna **Zebrano**. Czarne drewno z nielicznym pomarańczowym usłojeniem nadaje nożom wyrafinowanego charakteru. Drewno charakteryzuje się dużą odpornością na wilgoć.

Ostrze - 3-warstwowa stal, rdzeń ze stali proszkowej SPG STRIX

Twardość - 65 HRC

Długość całkowita - 302 mm

Długość ostrza - 170 mm

Szerokość ostrza - 46 mm

Grubość ostrza - 1,9 mm

Rękojeść - drewno Zebrano

Waga - ok. 154 g

**Made in Japan**