

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-mu-bamboo-obierak-80-mm-p-5705.html>

Nóż Senzo MU Bamboo obierak 80 mm



Cena	349,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9103001
Forma noża	Obieraki
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny do obierania Suncraft **MU BAMBOO** Paring 80 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

Kolekcję noży **MU BAMBOO** zaproponował duet włoskich projektantów: Nunzia Paola Carallo i Jacopo Romano Grandis, w świecie designu funkcjonujących pod marką Carallo-Grandis. Wymyślona ona została pod wpływem inspiracji współczesną kuchnią fusion, stąd Carallo-Grandis zaplanowali w niej zarówno noże typowe dla kuchni europejskiej, jak i noże klasycznie japońskie, takie jak Santoku, Deba, Usuba czy Sashimi. Cała kolekcja stanowi idealne połączenie włoskiego designu i japońskiej jakości. Noże te gorąco poleca Pietro Leemann, szef kuchni i właściciel znakomitej restauracji Joia w Mediolanie.

Do produkcji noży **MU BAMBOO** używa się wysokowęglowej japońskiej stali molibdenowo-wanadowej charakteryzującej się wysoką odpornością na korozję. Hartowana do 58^o w skali Rockwella stal jest idealna do produkcji noży gwarantując im długotrwałą ostrość. Ich rękojeści wykonywane są z japońskiego bambusa, dla wzmocnienia karbonizowanego. Zastosowanie tego materiału do produkcji rękojeści jest swego rodzaju hołdem, jaki projektanci składają japońskiej przyrodzie – wszak bambus występuje powszechnie w Kraju Kwitnącej Wiśni.

Długość ostrza: 80 mm

Długość całkowita: 190 mm

Waga: 50 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: karbonizowany japoński bambus

Myć ręcznie

Made in Japan

