

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-mu-bamboo-sashimi-270-mm-p-5714.html>

Nóż Senzo MU Bamboo Sashimi 270 mm



| | |
|------------------|-----------------------------|
| Cena | 548,70 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 48 godzin |
| Numer katalogowy | 9103010 |
| Forma noża | Yanagi Sashimi |
| Stal | molibdenowo-wanadowa |
| Twardość | HRC 58 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Jednostronne |

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **MU BAMBOO** Sashimi 270 mm

Tradycyjny japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ostrość i **jednostronny szlif** ułatwiają obróbkę 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". Yanagi po japońsku oznacza wierzbę, której liście przypominają ostrze noża.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- krojenie
- filetowanie

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: 270 mm

Długość całkowita: 400 mm

Waga: 190 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: karbonizowany japoński bambus

Myć ręcznie

Made in Japan

