

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-professional-gyuto-210mm-p-5636.html>

# Nóż Senzo Professional Gyuto 210mm



Cena	<b>949,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>9106618</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>SG2</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż kuchenny Suncraft Senzo Professional Chef 210 mm

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Ostrza noży Senzo Professional wykowane są w konstrukcji Sanmai, trzy warstwy z rdzeniem z doskonałej stali prozkowej SG2. Stal SG2 jest uważana za jedną z najlepszych stali nierdzewnych w Japonii. Ma ona wyższą odporność na rdzę niż VG10 i więcej węgla niż Blue Paper Steel. W rezultacie ostrza z SG2 utrzymują krawędź dłużej niż noże ze stali węglowej przy czym nie wymagają specjalnych zabiegów konserwacyjnych. Ostrze ze stali prozkowej przekonuje niezwykłą ostrością i odpornością na ścieranie. Konstrukcja Sanmai sprawia, że na klindze tworzy się charakterystyczna linia zwana Katana-Edge.

Ergonomicznie zaprojektowany uchwyt wykonano z barwionego na czarno Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Okładziny łączone są z trzpieniem za pomocą trzech nitów z środkowym ozdobnym nitem mozaikowym. Profil rękojeści sprawia, że uchwyt jest bardzo wygodny i idealnie układa się w dłoni.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 180 g

Stal SG2

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**

