

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-twisted-octagon-paring-80mm-p-5638.html>

# Nóż Senzo Twisted Octagon Paring 80mm



Cena	<b>549,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>9109015</b>
Forma noża	<b>Obieraki</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż kuchenny Suncraft Senzo Twisted Octagon Paring 80 mm

Nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

Ostrze noża wykute jest z 33 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń noża wykonano z doskonałej japońskiej stali kobaltowej VG-10 o dużej twardości, a warstwy zewnętrzne skuwane są na przemian ze stali nisko i wysokowęglowej tworząc na ostrzu piękny i niepowtarzalny damasceński wzór. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Noże Senzo Twisted Octagon wyróżnia charakterystyczny kształt uchwytu. Zainspirowana często spotykanym w kulturze japońskiej kształtem ośmiokąta rękojeść jest bardzo wygodna, a lekkie skręcenie daje większą pewność chwytu. Wykonany z laminatu brzoźowego spojenego żywicą epoksydową uchwyt w naturalnym kolorze zakończony czerwonym pierścieniem jest niezwykle trwały i odporny na wilgoć.

### Dane techniczne:

Długość ostrza: 80 mm

Długość całkowita: 205 mm

Waga: 65 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**

