

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-universal-rozbierak-165-mm-p-5693.html>

Nóż Senzo Universal rozbierak 165 mm



Cena	499,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9102007
Forma noża	Do trybowania
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO UNIVERSAL** Boning 165 mm

Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do luzowania, oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb. Posiada charakterystyczne, bardzo wąskie ostrze, dzięki czemu można nim łatwo manewrować wokół kości, pomiędzy stawami czy wśród ścięgien i chrząstek surowego mięsa.

Przeznaczenie:

- przecinanie ścięgien
- oddzielanie mięsa od kości
- wycinanie tłuszczu
- filetowanie

Linia noży **SENZO Universal** powstała w odpowiedzi na zapotrzebowania, które firmie SUNCRAFT zgłaszali zawodowi kucharze, szczególnie europejscy. Zefowie kuchni wielu restauracji Starego Kontynentu przyzwyczajeni do pewnych cech noży przyczynili się do powstania specjalnej serii produktów SENZO - wyposażonych w ostrza z pełnym trzpieniem (full tang) osadzonym w rękojeści za pomocą nitów. Taka konstrukcja noża sprawia, że jest on bardzo dobrze wyważony i pewnie leży w dłoni, a przede wszystkim jest on niebywale wytrzymały. Suncraft **SENZO UNIVERSAL** korzysta z najlepszych wzorców świata zachodniego, a dodatkowo, dzięki zastosowaniu 33-warstwowej stali warstwowej tzw. damasceńskiej*, której rdzeń stanowi stal VG-10 noże z tej serii są wyjątkowo trwałe, a ich ostrza odporne na ścieranie. Widoczny na zbliżeniu ostrza mazerunek kojarzy się z mieczami samurajskimi. Młotkowanie *tsuchime* nie tylko wygląda atrakcyjnie ale sprawia, że krojone produkty nie przywierają do ostrza.

Tak jak w przypadku innych noży SUNCRAFT SENZO, rękojeści linii **UNIVERSAL** wykonano z niezwykle odpornego na panujące w kuchni warunki Pakkawood w kolorze brązowym. Pakkawood to prasowane drewno klejone pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową.

*Stal warstwowa czyli damast skuwany potocznie choć mylnie zwana stalą damasceńską to współczesna stal, która składa się ze skuwanych ze sobą kolejnych, niezwykle cienkich arkuszy stali, z czego 25% środkowych arkuszy zwanych jest rdzeniem, zaś na pozostałe 75% składają się arkusze o różnej twardości - naprzemiennie nakładanej stali miękkiej i twardej. Po przeszlifowaniu na powierzchni noża powstaje niepowtarzalny charakterystyczny wzór „falowania” tzw. mazerunek.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 295 mm

Waga: 145 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Brown Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan