

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-senzo-universal-santoku-165-mm-p-5687.html>

Nóż Senzo Universal Santoku 165 mm



Cena	579,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9102001
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny firmy Suncraft **SENZO UNIVERSAL** Santoku 165 mm

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

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: 170 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Brown Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan