Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-suncraft-elegancia-do-porcjowania-250mm-p-5632.html

Nóż Suncraft Elegancia do porcjowania 250mm



Cena	**899,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9104810**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**SG2**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft Elegancia Slicer 250 mm

Nóż do porcjowania i krojenia w plastry. Długi i niezwykle ostry pozwala na krojenie bardzo cienkich plastrów.

Suncraft Elegancia to seria doskonałych japońskich noży. Producentowi udało się połączyć niezwykłe wartości użytkowe z pięknym, eleganckim designem. Wykorzystana do produkcji stal proszkowa SG2, zwana przez niektórych Super Gold 2, to jedna z najlepszych japońskich szybkotnących stali narzędziowych. Wysoka odporność na korozję idzie w parze z wyjątkową twardością - 62 w skali Rockwella - i zdolnością długiego utrzymania krawędzi. Ostrza serii wyróżniają się charakterystycznie ściętą końcówką i skuwką wykonaną z mosiądzu.

Uchwyt wykonano z laminowanego drewna spojonego żywicą epoksydową zwanego Pakkawood. Rękojeść w kolorze orzecha jest lekko wygięta ku górze pozostawiając dużo miejsca na palce co ułatwia swobodne operowanie nożem podczas pracy. Przy niewątpliwych walorach użytkowych piękne ostrze z mosiężną skuwką i ciemnym drewnianym uchwytem prezentuje się oryginalnie i elegancko.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 250 mm

Długość całkowita: 378 mm

Waga: 188 g

Stal SG2

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Walnut Pakkawood

Skuwka: Mosiądz

Myć ręcznie

Made in Japan