Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-suncraft-elegancia-petty-150mm-p-5631.html

Nóż Suncraft Elegancia Petty 150mm



Cena	**645,40 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9104711**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**SG2**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft Elegancia Petty 150 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.

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: 150 mm

Długość całkowita: 257 mm

Waga: 106 g

Stal SG2

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Walnut Pakkawood

Skuwka: Mosiądz

Myć ręcznie