

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-suncraft-seseragi-do-pieczywa-223-mm-p-5725.html>

## Nóż Suncraft Seseragi do pieczywa 223 mm



Cena	<b>299,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9109001</b>
Forma noża	<b>Do pieczywa</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Nóż kuchenny do pieczywa 223 mm **SUNCRAFT SESERAGI**.

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

**SUNCRAFT SESERAGI** to wykonany z japońską starannością nóż kuchenny, który świetnie sobie radzi zarówno z twardą skórką świeżego chleba, jak i z miękkim puchem gorącej bułki. Rewolucyjna konstrukcja ostrza składającego się z dwóch rodzajów ząbków doskonale poradzi sobie z dowolnym rodzajem chleba, bułek czy ciast.

Rękojeść z prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową (Pakkawood) jest lekka i świetnie dopasowana do kształtu dłoni. Okładziny zamocowano do trzpienia dwoma nitami.

Długość ostrza: 222 mm

Długość całkowita: 350 mm

Waga: 116 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

**Made in Japan**