

Zestaw noży Suncraft Elegancia Gyuto 200mm + akcesoria

Cena	**1 799,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9104957**
Producent	**SUNCRAFT**
Stal	**SG2**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Zestaw **Suncraft Elegancia** nóż Gyuto 200 + akcesoria

Zestaw Suncraft ELEGANCIA KSK SET to elegancka i praktyczna propozycja dla każdego miłośnika gotowania – zarówno profesjonalisty, jak i amatora. Składa się z czterech starannie dobranych elementów, które zapewniają nie tylko doskonałą jakość cięcia, ale również właściwą pielęgnację i konserwację noża. Suncraft **Elegancia** to seria doskonałych japońskich noży. Producentowi udało się połączyć niezwykłe wartości użytkowe z pięknym, eleganckim designem.

W skład zestawu wchodzą:

- Nóż kuchenny Suncraft ELEGANCIA Chef 200 mm – klasyczny nóż szefa kuchni, pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.
- Kamień wodny typu combi o gradacjach 1000/3000 – dwustronny kamień do ostrzenia, umożliwiający zarówno wstępne naostrzenie (strona 1000), jak i końcowe wygładzenie ostrza (strona 3000).
- Guma do usuwania rdzy – praktyczne akcesorium, dzięki któremu z łatwością usuniemy drobne ślady rdzy z powierzchni ostrza.
- Prowadnica do ostrzenia – ułatwia zachowanie właściwego kąta ostrzenia (10–15°), co jest szczególnie ważne przy pielęgnacji wysokiej jakości noży kuchennych.

Całość zestawu zapakowana jest w eleganckie, lakierowane pudełko z naturalnego drewna – doskonały wybór na wyjątkowy prezent dla miłośnika kulinariów lub profesjonalnego kucharza.

Cechy noża:

- 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.
- 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.
- Mosiężna skuwka z biegiem czasu nabiera szlachetnej patyny, co nadaje nożowi indywidualny, unikalny charakter.

Suncraft Elegancia Gyuto 200

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 335 mm

Waga: 197 g

Stal SG2

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Walnut Pakkawood

Skuwka: Mosiądz

Myć ręcznie

Made in Japan