

Zestaw noży Suncraft Elegancia Gyuto Petty Paring

Cena	**2 399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9104971**
Producent	**SUNCRAFT**
Stal	**SG2**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Zestaw trzech japońskich noży **Suncraft Elegancia** Chef 200, Petty 150, Paring 100

Zestaw Suncraft ELEGANCIA KSK SET3 to starannie skomponowany komplet trzech noży kuchennych najwyższej klasy, przeznaczonych zarówno dla profesjonalistów, jak i pasjonatów gotowania. W skład zestawu wchodzą:

- Nóż szefa kuchni (Chef) – 200 mm
- Nóż uniwersalny (Petty) – 150 mm
- Nóż do obierania (Paring) – 100 mm

Każdy z noży ma swoje unikalne przeznaczenie:

Chef to klasyczny nóż szefa kuchni – największy i najbardziej wszechstronny z zestawu. Długa, szeroka, lekko zaokrąglona głownia sprawia, że doskonale nadaje się do większości technik krojenia: od siekania i szatkowania po plastrowanie i krojenie w kostkę. To podstawowe narzędzie w każdej kuchni.
Petty to kompaktowa wersja noża szefa kuchni. Świetnie sprawdza się tam, gdzie potrzebna jest większa precyzja, ale nadal zależy nam na uniwersalności. Idealny do codziennego użytku – od krojenia owoców i warzyw po drobniejsze prace kuchenne.
Paring to niewielki nóż do zadań precyzyjnych – obierania, drążenia czy usuwania oczek z ziemniaków. Dzięki krótkiej głowni zapewnia wyjątkową kontrolę nad każdym cięciem.

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.

Suncraft ELEGANCIA KSK SET3 to zestaw, który łączy japońskie rzemiosło z ponadczasową elegancją – idealny wybór dla tych, którzy cenią sobie jakość, funkcjonalność i estetykę w kuchni.

Skład kompletu:

Nóż Gyuto

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

Nóż uniwersalny

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

Nóż do obierania

Długość ostrza: 100 mm

Długość całkowita: 208 mm

Waga: 84 g

Stal SG2

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Walnut Pakkawood

Skuwka: Mosiądz

Myć ręcznie

Made in Japan