

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-suncraft-elegancia-gyuto-petty-paring-p-6764.html>

## Zestaw noży Suncraft Elegancia Gyuto Petty Paring

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

### 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 wchodzi:

- 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, drażnienia 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 niezwykle wartościowe z piękny, eleganckim designem. Wykorzystana do produkcji stal proshkowa SG2, zwana przez niektórych Super Gold 2, to jedna z najlepszych japońskich szybko tnących 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**