

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-suncraft-elegancia-do-porcjowania-250mm-p-6825.html>

Nóż Suncraft Elegancia do porcjowania 250mm



Cena	899,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9104810
Stal	SG2
Forma noża	Do filetowania
Zaostrzenie	Dwustronne
Twardość	HRC 62 (+/-1)

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft ELEGANCIA Slicer 250 mm

Nóż typu slicer to większy brat noża do porcjowania. Służy i do porcjowania i do wycinania plastrów. Pracując z nim, powinno się stosować technikę pull slice (do siebie), która daje najbardziej estetyczny efekt.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- porcjowanie

Kolekcja doskonałych noży kuchennych serii ELEGANCIA to absolutne piękno i elegancja połączona z bezkompromisową, najlepszą stalą do produkcji noży - SG2 POWDER STEEL. Znaczna szerokość ostrza oraz specjalne, łagodne wygięcie rękojeści sprawiają, iż pod uchwytem noża tworzy się spora przestrzeń, dzięki której nawet osoba o wyjątkowo dużych dłoniach będzie mogła ze swobodą operować narzędziem podczas pracy w kuchni.

Noże z serii ELEGANCIA wykonuje się z najwyższej jakości japońskich materiałów: stali proszkowej SG2 połączonej z drewnem Pakkawood* w kolorze orzecha. Wyjątkowość noży ELEGANCIA ujawnia się w pełni wraz z użytkowaniem - rękojeść z czasem zmieni się i dostosuje do ręki użytkownika, a mosiężna nasada ostrza pokryje się szlachetną patyną.

W skład linii ELEGANCIA wchodzi: Chef - nóż szefa kuchni, Petty - uniwersalne ostrze będące mniejszą wersją noża szefa, Slicer - nóż do plastrowania i porcjowania oraz Paring - nóż do obierania i drobnych prac.

Stal proszkowa SG2 (Super Gold #2) o wysokiej odporności na korozję, popularnie nazywaną stalą nierdzewną, należy do najlepszych materiałów służących do produkcji ostrzy. Powstaje ona w wyniku skomplikowanego procesu, w którym superdrobne nanocząstki stali są scalane razem, podgrzewane i formowane w pożądaną kształt. Jest to metoda wytwórcza kompletnie odmienna od „tradycyjnego” wytopu i pozwala uzyskać stal o dużo lepszych parametrach użytkowych oraz, w przypadku ostrzy, ponadprzeciętnej odporności na tępienie.

***Pakkawood** to laminowane drewno brzozone lub klonowe, impregnowane żywicą. Cechuje je bardzo duża odporność na ciepło i wilgoć, zostało opracowane specjalnie do rękojeści noży.

Dane techniczne:

Ostrze - stal proszkowa SG2 (Super Gold #2)

Twardość - 62 HRC +/- 1

Długość całkowita - 378 mm

Długość ostrza - 250 mm

Rękojeść - Walnut Pakkawood

Waga - ok. 188 g

Made in Japan