

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-suncraft-elegancia-gyuto-200mm-akcesoria-p-8310.html>

Nóż Suncraft Elegancia Gyuto 200mm + akcesoria



Cena	1 799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9104957
Producent	SUNCRAFT

Opis produktu

Nóż Suncraft Elegancia Gyuto 200mm + 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.

W skład zestawu wchodzi:

- Nóż kuchenny Suncraft ELEGANCIA Chef 200 mm - klasyczny nóż szefa kuchni, idealny do większości zadań kuchennych, takich jak siekanie, szatkowanie, krojenie w kostkę czy plastrowanie. Charakteryzuje się zaokrągloną, szeroką głownią, która zapewnia wygodę i precyzję podczas pracy.
- Kamień wodny 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.

Cechy noża:

- Wykonany z japońskiej stali proszkowej SG2, cenionej za wyjątkową twardość, trwałość i ostrość.
- Rękojeść z drewna **Pakkawood** w kolorze orzecha - odporna na wilgoć, elegancka i ergonomicznie wyprofilowana. Z czasem naturalnie dopasowuje się do dłoni użytkownika.
- Mosiężna nasada ostrza z biegiem czasu nabiera szlachetnej patyny, co nadaje nożowi indywidualny, unikalny charakter.

Przeznaczenie noża:

- siekanie i szatkowanie warzyw
- krojenie mięsa, ryb i owoców
- cięcie w kostkę
- plastrowanie

Seria **ELEGANCIA** łączy w sobie estetykę z najwyższą jakością japońskiego rzemiosła. To nie tylko narzędzie, ale i element sztuki kulinarnej, który z czasem staje się jeszcze bardziej osobisty i wyjątkowy.

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