Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-suncraft-elegancia-gyuto-200mm-p-6821.html

Nóż Suncraft Elegancia Gyuto 200mm

Cena	**948,55 zł**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**9104612**
Stal	**SG2**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Forma noża	**Gyuto**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft ELEGANCIA Chef 200 mm

Nóż francuski czy też znany bardziej jako nóż szefa kuchni, to najczęściej wykorzystywane ostrze przez kucharzy. Zarówno tych profesjonalnych jak i amatorów. Stosunkowo długa, szeroka głownia jest charakterystycznie zaokrąglona. Pozwala to na wykorzystywanie tego ostrza do właściwie większości technik krojenia. Od siekania, szatkowania, poprzez krojenie i plastrowanie. Właśnie te cechy sprawiają, że jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

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 wchodzą: 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 pożądany 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 brzozowe 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 - 335 mm
Długość ostrza - 200 mm
Rękojeść - Walnut Pakkawood
Waga - ok. 197 g

Made in Japan