Nóż Suncraft Elegancia Petty 150mm



Cena	**645,40 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9104711**
Stal	**SG2**
Forma noża	**Małe noże**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft ELEGANCIA Petty 150 mm

Petty to uniwersalne ostrze będące mniejszą wersją noża szefa kuchni. Ma wszechstronne zastosowanie dzięki czemu jest bardzo chętnie wybieranym ostrzem przez miłośników sztuki kulinarnej.

Przeznaczenie:

- siekanie
- 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 - 257 mm
Długość ostrza - 150 mm
Rękojeść - Walnut Pakkawood
Waga - ok. 106 g

Made in Japan