

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



## Zestaw noży Suncraft Elegancia Gyuto 200mm + akcesoria

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Cena             | <b>1 799,00 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>    |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b>   |
| Numer katalogowy | <b>9104957</b>     |
| Producent        | <b>SUNCRAFT</b>    |

### Opis produktu

#### Zestaw noży Suncraft Elegancia Gyuto 200 + 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**