

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-suncraft-elegancia-gyuto-200mm-petty-150mm-p-6823.html>

Zestaw noży Suncraft Elegancia Gyuto 200mm Petty 150mm



Cena	1 899,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9104964
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Stal	SG2
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Zestaw Suncraft ELEGANCIA KSK SET

Elegancki zestaw składający się z:

- noża kuchennego Suncraft ELEGANCIA Chef 200 mm
- noża kuchennego Suncraft ELEGANCIA Petty 150 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.

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

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 brzoźowe 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 - 63 HRC +/- 1

Długość całkowita - Chef: 335 mm / Petty: 257 mm

Długość ostrza - Chef: 200 mm / Petty: 150 mm

Rękojeść - Walnut Pakkawood

Waga - Chef: 197 g / Petty: 106 g

Made in Japan