

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-suncraft-elegancia-gyuto-petty-paring-p-8311.html>

Zestaw noży Suncraft Elegancia Gyuto Petty Paring

Cena	2 399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9104971
Producent	SUNCRAFT

Opis produktu

Zestaw noży Suncraft Elegancia Gyuto Petty Paring

Zestaw Suncraft ELEGANCIA KSK SET3 to starannie skomponowany komplet trzech noży kuchennych najwyższej klasy, przeznaczonych zarówno dla profesjonalistów, jak i pasjonatów gotowania. W skład zestawu wchodzi:

- Nóż szefa kuchni (Chef) – 200 mm
- Nóż uniwersalny (Petty) – 150 mm
- Nóż do obierania (Paring) – 100 mm

Każdy z noży ma swoje unikalne przeznaczenie:

Chef to klasyczny nóż szefa kuchni – największy i najbardziej wszechstronny z zestawu. Długa, szeroka, lekko zaokrąglona głownia sprawia, że doskonale nadaje się do większości technik krojenia: od siekania i szatkowania po plastrowanie i krojenie w kostkę. To podstawowe narzędzie w każdej kuchni.

Petty to kompaktowa wersja noża szefa kuchni. Świetnie sprawdza się tam, gdzie potrzebna jest większa precyzja, ale nadal zależy nam na uniwersalności. Idealny do codziennego użytku – od krojenia owoców i warzyw po drobniejsze prace kuchenne.

Paring to niewielki nóż do zadań precyzyjnych – obierania, drażnienia czy usuwania oczek z ziemniaków. Dzięki krótkiej głowni zapewnia wyjątkową kontrolę nad każdym cięciem.

Materiały i wykonanie:

Noże z serii **ELEGANCIA** wyróżniają się nie tylko doskonałą funkcjonalnością, ale także wyjątkowym designem. Głównie wykonano z japońskiej stali proszkowej **SG2**, która uchodzi za jeden z najlepszych materiałów do produkcji noży. Cechuje ją wysoka odporność na korozję i wyjątkowa trwałość – dzięki nowoczesnej technologii proszkowej stal ta długo zachowuje ostrość i wytrzymałość na zużycie.

Rękojeści noży wykonano z eleganckiego, odpornego na warunki kuchenne drewna **Pakkawood** w ciepłym, orzechowym kolorze. Wyprofilowanie rękojeści oraz przestrzeń pod uchwytem zapewniają komfort pracy nawet osobom z dużymi dłońmi. Co więcej, z czasem drewno nabiera indywidualnego charakteru, idealnie dopasowując się do dłoni użytkownika, a mosiężna nasada pokrywa się naturalną patyną – nadając nożom niepowtarzalny wygląd.

Przeznaczenie noży z zestawu:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie i plastrowanie
- krojenie w kostkę
- precyzyjne obieranie i drażnienie
- usuwanie oczek i niedoskonałości

Suncraft ELEGANCIA KSK SET3 to zestaw, który łączy japońskie rzemiosło z ponadczasową elegancją – idealny wybór dla tych, którzy cenią sobie jakość, funkcjonalność i estetykę w kuchni.

Dane techniczne:

Ostrze - stal proszkowa SG2 (Super Gold #2)

Twardość - 63 HRC +/- 1

Długość całkowita - Chef: 335 mm / Petty: 257 mm / Paring: 208 mm

Długość ostrza - Chef: 200 mm / Petty: 150 mm / Paring: 100 mm

Rękojeść - Walnut Pakkawood

Waga - Chef: 197 g / Petty: 106 g / Paring: 84 g

Made in Japan