

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 wchodzą:

- 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, drążenia 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. Głownie 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 drążenie
- 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