

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-suncraft-elegancia-gyuto-200mm-p-5628.html>

Nóż Suncraft Elegancia Gyuto 200mm



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 948,55 zł |
| Czas wysyłki | 48 godzin |
| Numer katalogowy | 9104612 |
| Forma noża | Gyuto |
| Stal | SG2 |
| Twardość | HRC 62 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft Elegancia nóż szefa kuchni 200 mm

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Suncraft Elegancia to seria doskonałych japońskich noży. Producentowi udało się połączyć niezwykle wartości użytkowe z pięknym, eleganckim designem. Wykorzystana do produkcji stal proszkowa SG2, zwana przez niektórych Super Gold 2, to jedna z najlepszych japońskich szybko tnących stali narzędziowych. Wysoka odporność na korozję idzie w parze z wyjątkową twardością - 62 w skali Rockwella - i zdolnością długiego utrzymania krawędzi. Ostrza serii wyróżniają się charakterystycznie ściętą końcówką i skuwką wykonaną z mosiądzu.

Uchwyt wykonano z laminowanego drewna spojonego żywicą epoksydową zwanego Pakkawood. Rękojeść w kolorze orzecha jest lekko wygięta ku górze pozostawiając dużo miejsca na palce co ułatwia swobodne operowanie nożem podczas pracy. Przy niewątpliwych walorach użytkowych piękne ostrze z mosiężną skuwką i ciemnym drewnianym uchwytem prezentuje się oryginalnie i elegancko.

Dane techniczne:

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

