

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-suncraft-elegancia-paring-100mm-p-5629.html>

# Nóż Suncraft Elegancia Paring 100mm



Cena	<b>548,95 zł</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>9104513</b>
Forma noża	<b>Obieraki</b>
Stal	<b>SG2</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż kuchenny Suncraft Elegancia Paring 100 mm

Nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

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: 100 mm

Długość całkowita: 208 mm

Waga: 84 g

Stal SG2

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Walnut Pakkawood

Skuwka: Mosiądz

Myć ręcznie

**Made in Japan**

