



Nóż kuchenny Suncraft ELEGANCIA Chef 200 mm

Cena: **1 167,27 zł** brutto

Producent: Suncraft

Nr referencyjny: 4971884174612

Pełny opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft ELEGANCIA Chef 200 mm

Kultowa seria noży marki Suncraft wykuta z 3 warstw stali. Rdzeń ostrza wykonany ze stali proszkowej SG2 o wysokiej twardości 62 HRC. Przepiękna i charakterystyczna rękojeść z drewna pakkawood w kolorze orzecha, ergonomiczna, idealnie leży w dłoni.

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.

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 pożądany 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 - 335 mm

Długość ostrza - 200 mm

Rękojeść - Walnut Pakkawood

Waga - ok. 197 g