

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/japonski-noz-do-chleba-suncraft-seseragi-ms-001-ostrze-22-3-cm-p-3168.html>



Japoński nóż do chleba Suncraft Seseragi MS-001, ostrze 22,3 cm

Cena	359,00 zł
Numer katalogowy	MS-001
Kod EAN	4971884175015
Producent	Suncraft

Opis produktu

Suncraft Seseragi MS-001 to lekki nóż zaprojektowany przede wszystkim do krojenia pieczywa. **Ząbkowane ostrze o długości 22,3 cm** ułatwia przecinanie chleba, a ergonomiczna rękojeść z drewna Pakka zapewnia wygodny chwyt.

Ostrze wykonano z japońskiej stali nierdzewnej molibdenowo-wanadowej. Twardość rdzenia wynosi **58 ± 1 HRC**. Nóż waży **116 g**, ma **35 cm długości całkowitej** i został wyprodukowany w Japonii.

Według opisu produktu można używać go również do krojenia m.in. ciast, kanapek, owoców, warzyw, mięsa i sushi. **Nóż nie nadaje się do mycia w zmywarce.**

O producencie Suncraft

Suncraft to japoński producent noży kuchennych z miasta Seki, znanego jako światowe centrum produkcji ostrzy. Marka łączy tradycyjne rzemiosło z nowoczesną technologią, oferując noże o wyjątkowej ostrości, trwałości i precyzji cięcia. Produkty Suncraft są cenione w profesjonalnych kuchniach oraz przez wymagających użytkowników domowych.