

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/japonski-noz-do-chleba-suncraft-seseragi-ms-002-ostre-14-9-cm-p-3169.html>



Japoński nóż do chleba Suncraft Seseragi MS-002, ostrze 14,9 cm

Cena	209,00 zł
Numer katalogowy	MS-002
Kod EAN	4971884729218
Producent	Suncraft

Opis produktu

Suncraft Seseragi MS-002 to japoński nóż z **ząbkowanym ostrzem o długości 14,9 cm**, zaprojektowany do krojenia pieczywa. Ząbki ułatwiają prowadzenie ostrza przez skórę chleba. Nóż można wykorzystać również do krojenia ciast, owoców, warzyw i kanapek.

Ostrze wykonano z japońskiej nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej. Ergonomiczna rękojeść z drewna Pakka zapewnia wygodny chwyt. Nóż waży **52 g**, a jego długość całkowita wynosi **25,3 cm**.

Model MS-002 wyprodukowano w Japonii. **Nie należy myć go w zmywarce** — po użyciu umyj nóż ręcznie i osusz.

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.