

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/japonski-noz-suncraft-santoku-167mm-bd-04-p-309.html>



Japoński nóż Suncraft SANTOKU 167 mm BD-04

Cena	550,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod producenta	BD-04
Producent	Suncraft

Opis produktu

Japoński nóż Suncraft SANTOKU 167 mm BD-04 - precyzja rodem z Seki City

Szukasz niezawodnego noża kuchennego, który zastąpi kilka narzędzi naraz? **Japoński nóż Suncraft SANTOKU 167 mm BD-04** to kwintesencja japońskiej tradycji nożowniczej zamknięta w jednym, perfekcyjnie wyważonym ostrzu. Wyprodukowany w **Seki City** – światowej stolicy japońskich noży kuchennych – łączy w sobie rzemieślniczą precyzję z nowoczesną technologią obróbki stali.

Dlaczego Santoku to najważniejszy nóż w Twojej kuchni?

Santoku oznacza dosłownie „trzy cnoty” – nóż ten doskonale radzi sobie z trzema głównymi zadaniami kuchennymi: krojeniem mięsa, szatkowaniem warzyw oraz filetowaniem ryb. To japoński odpowiednik noża szefa kuchni, ale z niższym, szerszym ostrzem, które daje większą kontrolę i ułatwia precyzyjne cięcie.

Ostrze klasy premium – stal nierdzewna o wysokiej twardości

Ostrze modelu **BD-04** wykonano z wysokogatunkowej japońskiej stali nierdzewnej, hartowanej do optymalnej twardości. Dzięki temu nóż

Ostrze 167 mm – idealny rozmiar do codziennego użytku

Długość ostrza 167 mm to starannie dobrany kompromis między zwrotnością a uniwersalnością. Nóż jest wystarczająco duży, by sprawnie szatkować warzywa na desce, a jednocześnie na tyle poręczny, by precyzyjnie kroić drobniejsze składniki. To idealny rozmiar zarówno dla kucharzy domowych, jak i profesjonalistów.

Ergonomiczna rękojeść – komfort nawet przy długiej pracy

Rękojeść noża Suncraft BD-04 została zaprojektowana z myślą o maksymalnym komforcie i bezpieczeństwie. Ergonomiczny kształt zapewnia pewny chwyt zarówno w suchej, jak i mokrej dłoni. Doskonałe wyważenie sprawia, że nóż pracuje niemal sam – wystarczy delikatne prowadzenie.

Specyfikacja techniczna

Model	BD-04
Typ noża	Santoku
Długość ostrza	167 mm
Kraj produkcji	Japonia, Seki City
Przeznaczenie	Mięso, warzywa, ryby - uniwersalny

Dla kogo jest ten nóż

☐☐ Jak dbać o japoński nóż Santoku

1. ☐ Utrzymuje ostrość znacznie dłużej niż noże europejskie
2.
 - ☐ Umożliwia wyjątkowo cienkie i precyzyjne cięcia
 - ☐ Jest odporny na korozję i łatwy w pielęgnacji
 - ☐ Zapewnia czysty cios bez miażdżenia struktury produktu
 - Profesjonalnych szefów kuchni szukających niezawodnego noża na co dzień
 - Miłośników kuchni japońskiej i azjatyckiej
 - Osób szukających idealnego prezentu dla pasjonata gotowania
1. Myj ręcznie - nie wkładaj noża do zmywarki
2. Osuszaj po każdym użyciu
3. Przechowuj w bloku lub na listwie magnetycznej
4. Ostrz na kamieniu wodnym 1000/3000
5. Używaj deski drewnianej lub plastikowej
- 6.
- 7.

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.