

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-gyuto-suncraft-senzo-dawn-limited-edition-le23-c-200-mm-p-1119.html>



Nóż Gyuto Suncraft Senzo Dawn Limited Edition LE23-C 200 mm

Cena

1 579,00 zł

Numer katalogowy

LE23-C

Opis produktu

Opis

Na świecie istnieje tylko **150 noży Petty** i 150 noży Gyuto z tej serii, z których każdy jest dostarczany w ponumerowanym pudełku. Jeśli jesteś pasjonatem kolekcjonowania noży, zaczynasz doceniać historię każdego ostrza. Ten nóż ma naprawdę wiele do opowiedzenia.

Historia świętego dębu:

Ponad 300 lat temu w świątyni Kifune w Japonii zaczął rosnąć dąb, który unosił swoje jeszcze delikatne gałązki ku niebu. Z biegiem dziesięcioleci gałązki te przekształciły się w mocne konary, a mały dąb stał się dużym, grubym drzewem. Jego gęste i bujne liście chroniły odwiedzających świątynię przed palącym słońcem, a jego cień stał się nieodłączną częścią świątyni Kifune – świętym drzewem. Stał się również symbolem bogini rodziny założyciela kuźni Suncraft.

Jednak w 2019 roku wydarzyła się tragedia – tajfun uderzył w miasto Seki w Japonii i majestatyczny święty dąb przewrócił się. Kuźnia Suncraft postanowiła dać mu nowe życie. Po błogosławieństwie kapłana drewno zostało wykorzystane do produkcji rękojeści najlepszych noży Suncraft, aby mogło kontynuować swoją misję – pomagać ludziom. Tak powstała seria noży **Senzo Dawn Limited Edition**.

Senzo Dawn Limited Edition Gyuto SG2 200 mm (7,9 cala) to uniwersalny japoński nóż wyprodukowany w kuźni Suncraft w Japonii. Ostrza wykute są tradycyjną metodą warstwową **san-mai** („kanapka”); rdzeń z proszkowej stali SG2 otoczony jest warstwami miększej stali, tworząc imponujący czarny damasceński wzór ze złotym odcieniem.

Nóż jest hartowany do około **62-63 HRC**, co oznacza, że długo pozostaje ostry. Skład i mikrostruktura stali zapewniają wyjątkowo precyzyjne i gładkie ostrzenie.

Nóż posiada tradycyjną japońską ośmiokątną rękojeść wykonaną ze stabilizowanego drewna z wyjątkowym **pierścieniem z drewna świętego dębu mającego 300 lat**.

Ten nóż to imponujący obiekt kolekcjonerski, dostarczany w tradycyjnym japońskim pudełku z drewna paulowni, które jest wyjątkowo lekkie i wytrzymałe.

KSZTAŁT OSTRZA

Gyuto to najbardziej uniwersalny i popularny kształt ostrza we współczesnej kuchni. Jego szeroki profil ułatwia przesuwanie krojonego jedzenia, a dość prosta linia zapewnia łatwe i szybkie siekanie na desce do krojenia. Ostry czubek pozwala na precyzyjne i delikatne cięcia, a lekki łuk między czubkiem a środkową częścią umożliwia wygodne bujanie nożem w przód i w tył podczas krojenia. Nóż nadaje się do krojenia mięsa, ryb i warzyw.

STAL

Stal SG2 to stal proszkowa znana ze swojej twardości i trwałości, która zapewnia dłuższą ostrość ostrzy dzięki wysokiej zawartości węgla (C) – 1,5%. Stal zawiera również dużo chromu (Cr) – około 15%, co zapewnia odporność na korozję, oraz molibden (Mo), który poprawia odporność ostrzy na ścieranie. Ostrza ze stali SG2 charakteryzują się drobną mikrostrukturą, co pozwala osiągnąć wyjątkowo precyzyjną ostrość, którą utrzymują przez długi czas bez konieczności specjalnej pielęgnacji czy obaw o korozję.

GEOMETRIA

Ostrza są ostrzone z obu stron (stosunek 50/50), co daje geometrię z podwójnym szlifem i gładkim profilem. Nadaje się zarówno dla osób praworęcznych, jak i leworęcznych.

LAMINOWANIE

Ostrza wykonane są techniką **san-mai**. Rdzeń ze stali proszkowej SG2 jest chroniony warstwami miększej i bardziej elastycznej stali, które działają jak ochronna „marynarka” po obu stronach rdzenia i pomagają zapobiegać korozji. Nóż łatwo utrzymać i ostrzyć za pomocą ostrzałek lub kamieni.

WYKOŃCZENIE OSTRZA

Ostrza mają oszałamiający czarny damasceński wzór (**101 warstw**) ze złotym odcieniem. Na górnej części ostrza subtelnie wygrawerowany jest podpis kuźni w japońskich znakach kanji oznaczających „Senzo”.

Specyfikacja techniczna:

- **Typ stali:** SG2
- **Konstrukcja ostrza:** San-mai / płaska krawędź w kształcie litery V
- **Twardość (skala HRC):** 62-63
- **Długość całkowita:** 333 mm
- **Długość ostrza:** 200 mm
- **Wysokość ostrza:** 46 mm
- **Grubość grzbietu:** 1,9 mm
- **Waga:** 150 g
- **Długość rękojeści:** 122 mm
- **Typ rękojeści / drewno:** Japońska / stabilizowane drewno z pierścieniem z drewna dębu