

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-petty-suncraft-senzo-dawn-limited-edition-le23-p-150-mm-p-1118.html>



Nóż Petty Suncraft Senzo Dawn Limited Edition LE23-P 150 mm

Cena	1 849,00 zł
Numer katalogowy	LE23-P
Kod EAN	4971884856914
Producent	Suncraft

Opis produktu

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 wyciągał ku niebu swoje jeszcze delikatne gałązki. Z biegiem dziesięcioleci gałązki te stały się mocnymi konarami, a mały dąb zamienił się w duże, grube drzewo. Jego gęste i bujne liście chroniły odwiedzających świątynię przed palącym słońcem, a jego cień stał się nieodłączną częścią świątyni Kifune – świętym drzewem. Stał się także symbolem bogini rodziny założyciela kuźni Suncraft.

Jednak w 2019 roku nieszczęście – tajfun uderzył w miasto Seki w Japonii i majestatyczny święty dąb upadł. Kuźnia Suncraft postanowiła dać mu nowe życie. Po błogosławieństwie kapłana drewno zostało wykorzystane do stworzenia czegoś nowego, aby mogło kontynuować swoją misję – pomagać ludziom. Drewno świętego dębu zostało użyte do produkcji rękojeści najlepszych noży Suncraft. Tak powstała seria noży **Senzo Dawn Edycja Limitowana**.

Senzo Dawn Edycja Limitowana Petty SG2 Damascus 150 mm (5,9") to uniwersalny japoński nóż wyprodukowany w kuźni Suncraft w Japonii. Ostrza wykonane są tradycyjną metodą warstwowania „kanapki” zwaną **san-mai**; rdzeń ze stali proszkowej SG2 otoczony jest warstwami miększej stali, tworząc oszałamiający czarny wzór damasceński ze złotym odcieniem.

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

Nóż posiada tradycyjną japońską ośmiokątną rękojeść z stabilizowanego drewna, uzupełnioną wyjątkowym pierścieniem wykonanym z **300-letniego drewna świętego dębu**.

Ten nóż to imponujący obiekt kolekcjonerski, dostarczany w tradycyjnym, lekkim i wytrzymałym **pudełku z drewna paulowni**.

KSZTAŁT OSTRZA

Noże z linii Petty zaprojektowane są do mniejszych zadań w kuchni. Nóż Petty jest niezastąpionym narzędziem w każdej kuchni i może być używany do obierania warzyw, siekania, krojenia, dekorowania i przygotowywania potraw. Noże Petty lub uniwersalne to zasadniczo mniejsza wersja noża Gyuto lub noża szefa kuchni.

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, pozwalającą osiągnąć niezwykle 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 podwójnego szlifu z 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 charakteryzują się oszałamiającym czarnym wzorem damasceńskim (**101 warstw**) ze złotym odcieniem. Na górnej części ostrza subtelnie wygrawerowano 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:** 265 mm
- **Długość ostrza:** 150 mm
- **Wysokość ostrza:** 28 mm
- **Grubość grzbietu:** 1,9 mm
- **Waga:** 90 g
- **Długość rękojeści:** 107 mm
- **Typ rękojeści / drewno:** Japońska / stabilizowane drewno, pierścień z drewna dębu świętego

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.