

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-petty-suncraft-twisted-octagon-to-02-ostre-15-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3158.html>



Nóż Petty Suncraft Twisted Octagon TO-02, ostrze 15 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	629,00 zł
Numer katalogowy	TO-02
Kod EAN	4971884229114
Producent	Suncraft

Opis produktu

Suncraft Twisted Octagon TO-02 to japoński nóż Petty z ostrzem o długości **15 cm**. Jego rozmiar sprawdzi się przy precyzyjnym krojeniu drobnych owoców i warzyw oraz przygotowywaniu mniejszych kawałków mięsa.

Ostrze ma **33-warstwową konstrukcję**: rdzeń ze stali VG-10 otacza po 16 warstw stali z każdej strony. Warstwowa budowa tworzy charakterystyczny wzór damasceński. Nóż wyposażono w skrzyżowaną, ośmiokątną rękojeść z twardego drewna, oddzieloną od ostrza czerwonym pierścieniem.

Całkowita długość noża wynosi **27,5 cm**, a waga **85 g**. Model TO-02 wyprodukowano w Japonii. **Nie należy myć go w zmywarce** – po użyciu umyj nóż ręcznie i wytrzyj do sucha.

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.