

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-santoku-suncraft-senzo-finest-zb-03-ostre-17-cm-stal-spg-strix-p-3153.html>



Nóż Santoku Suncraft Senzo Finest ZB-03, ostrze 17 cm – stal SPG STRIX

Cena	1 209,00 zł
Numer katalogowy	ZB-03
Kod EAN	4971884164316
Producent	Suncraft

Opis produktu

Suncraft Senzo Finest ZB-03 to nóż Santoku z ostrzem o długości **170 mm (17 cm)**. Sprawdzi się podczas codziennego krojenia i siekania składników. Ośmiokątna rękojeść z drewna pakka zapewnia wygodny chwyt i nawiązuje do tradycyjnego wyglądu japońskich noży.

Według przekazanej specyfikacji ostrze wykonano z użyciem **proszkowej stali SPG STRIX** i ma ono konstrukcję **san-mai**. Podana twardość wynosi **60-65 HRC**. Wykończenie **Kurouchi** nadaje ostrzu charakterystyczny wygląd, a krawędź tnąca ma szlif w kształcie litery V.

Model ZB-03 łączy nowoczesną stal, japońską formę Santoku i rękojeść z drewna pakka. Będzie odpowiedni dla osób, które szukają noża do regularnej pracy w kuchni.

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.