

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-santoku-suncraft-senzo-sz-04-ostrze-16-7-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3156.html>



Nóż Santoku Suncraft Senzo SZ-04, ostrze 16,7 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	659,00 zł
Numer katalogowy	SNSZ-04
Kod EAN	4971884052811
Producent	Suncraft

Opis produktu

Suncraft Senzo SZ-04 to wyprodukowany w Japonii nóż Santoku do krojenia i siekania składników. Ostrze o długości **16,7 cm** sprawdzi się przy przygotowywaniu owoców i warzyw, a także mięsa i ryb bez kości.

Ostrze ma **33-warstwową konstrukcję**: rdzeń z japońskiej stali VG-10 otacza po 16 warstw stali nierdzewnej z każdej strony. Warstwowa budowa nadaje mu charakterystyczny wzór stali damasceńskiej. Nacięcia w górnej części ostrza pomagają ograniczać przywieranie niektórych składników podczas krojenia.

Nóż ma drewnianą rękojeść, oddzieloną od części stalowej cienkim czerwonym pierścieniem. **Nie nadaje się do mycia w zmywarce** – po użyciu należy umyć go ręcznie i osuszyć.

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.