

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-santoku-suncraft-sn59101-ostrze-18-cm-stal-damascenska-vg-10-p-3161.html>



Nóż Santoku Suncraft SN59101, ostrze 18 cm - stal damasceńska VG-10

Cena	789,00 zł
Numer katalogowy	SN59101
Kod EAN	4971884059117
Producent	Suncraft

Opis produktu

Suncraft SN59101 to wyprodukowany w Japonii nóż Santoku do krojenia i siekania składników. Ostrze o długości **18 cm** sprawdzi się przy przygotowywaniu owoców i warzyw — krojeniu ich na plasterki lub w kostkę. Można go również używać do przygotowywania mięsa i ryb. **Nóż nie jest przeznaczony do krojenia kości.**

Ostrze ma **69-warstwową konstrukcję ze stali damasceńskiej** z rdzeniem ze stali VG-10. Nóż waży **155 g**, a jego długość całkowita wynosi **31 cm**. Wyważenie ostrza i rękojeści oraz pewny chwyt ułatwiają kontrolę podczas krojenia.

Według przekazanej specyfikacji nóż można myć w zmywarce.

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.