

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-santoku-suncraft-sn59201-dlugosc-calkowita-28-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3162.html>



Nóż Santoku Suncraft SN59201 – długość całkowita 28 cm, stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	729,00 zł
Numer katalogowy	SN59201
Kod EAN	4971884059216
Producent	Suncraft

Opis produktu

Suncraft SN59201 to wyprodukowany w Japonii nóż Santoku przeznaczony do siekania oraz krojenia owoców i warzyw w plasterki lub 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. Wyważenie noża i rękojeść zapewniająca pewny chwyt pomagają kontrolować ruch podczas krojenia.

Długość całego noża wynosi 28 cm, a jego waga to **130 g**. W przekazanych danych nie podano długości samego ostrza. Według 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.