

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-universalny-suncraft-senzo-sz-02-ostre-12-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3155.html>



Nóż uniwersalny Suncraft Senzo SZ-02, ostrze 12 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	449,00 zł
Numer katalogowy	SNSZ-02
Kod EAN	4971884052613
Producent	Suncraft

Opis produktu

Suncraft Senzo SZ-02 to japoński nóż uniwersalny z ostrzem o długości **12 cm**. Sprawdzi się przy obieraniu i krojeniu owoców oraz warzyw, siekaniu ziół, a także przygotowywaniu mniejszych kawałków mięsa i ryb. Jego całkowita długość wynosi **23,3 cm**, a waga **78 g**.

Ostrze ma **33-warstwową konstrukcję**: rdzeń z nierdzewnej stali VG-10 otacza po 16 warstw stali z każdej strony. Nacięcia w górnej części ostrza, według opisu producenta, mają pomagać ograniczać przywieranie krojonych produktów. Drewnianą rękojeść oddziela od części stalowej charakterystyczny czerwony pierścień.

Nóż wyprodukowano w Japonii. **Nie należy myć go w zmywarce** — po użyciu umyj go ręcznie i dokładnie osusz.

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.