

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-uniwersalny-suncraft-sn59301-ostre-13-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3163.html>



Nóż uniwersalny Suncraft SN59301, ostrze 13 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	609,00 zł
Numer katalogowy	SN59301
Kod EAN	4971884059315
Producent	Suncraft

Opis produktu

Suncraft SN59301 to wyprodukowany w Japonii nóż uniwersalny z kolekcji Moka. Ostrze o długości **13 cm** sprawdzi się przy krojeniu drobnych owoców i warzyw, a także mięsa. To poręczna alternatywa dla dużego noża szefa kuchni, gdy przygotujesz mniejsze składniki.

Ostrze ma **69-warstwową konstrukcję ze stali nierdzewnej o wzorze damasceńskim**, z rdzeniem ze stali VG-10. Wyważenie noża i rękojeść zapewniają pewny chwyt oraz ułatwiają kontrolę podczas krojenia.

Długość całkowita modelu wynosi **25 cm**, a jego waga to **85 g**. 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.