

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/satake-zen-shitsu-noz-santoku-170-mm-p-8461.html>



Satake Zen Shitsu nóż Santoku 170 mm

Cena	78,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6088301
Producent	SATAKE

Opis produktu

Poznaj prawdziwy kunszt japońskiego noża Santoku – symbol tradycji, precyzji i doskonałego wyważenia. Wykuty w Japonii z jednego kawałka wysokogatunkowej stali, łączy w sobie wiekowe rzemiosło z nowoczesnym designem, oferując niezrównaną trwałość i komfort pracy.

- ☐ **Mistrzowskie wykonanie:** Każdy nóż powstaje z dbałością o najdrobniejsze szczegóły, zgodnie z japońską tradycją kowalstwa.
- ☐ **Jednolita konstrukcja:** Ostrze i rękojeść tworzą całość, co gwarantuje perfekcyjną równowagę i stabilność w dłoni.
- ☐ **Wszelstronność Santoku:** Idealny do krojenia mięsa, ryb i warzyw – trzy cnoty, z których słynie ten nóż.
- ☐ **Trwała ostrość:** Starannie hartowana stal zachowuje swoją ostrość przez długi czas, zapewniając precyzyjne cięcia przy minimalnym wysiłku.
- ☐ **Komfort i bezpieczeństwo:** Ergonomiczny uchwyt dopasowuje się do dłoni, zapewniając pewny chwyt i wygodę podczas pracy.

Santoku, czyli „nóż trzech cnót”, to narzędzie, które łączy w sobie tradycję i funkcjonalność. Każde cięcie z jego pomocą staje się płynne i precyzyjne, a gotowanie – prawdziwą przyjemnością. To więcej niż nóż – to hołd dla japońskiego rzemiosła i pasji do doskonałości.

Wprowadź do swojej kuchni japońską jakość i poczuć różnicę, jaką daje nóż Santoku – niezawodny, elegancki i stworzony, by służyć przez lata.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 286 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 2.1 mm

Waga: 120 g

Stal nierdzewna SUS420J2

HRC 54-55

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan