

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/satake-zen-shitsu-noz-universalny-135-mm-p-8462.html>

Satake Zen Shitsu nóż uniwersalny 135 mm

Cena	75,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6088300
Producent	SATAKE

Opis produktu

Nóż typu petty, czyli mały nóż uniwersalny o długości 135 mm, ma wiele zalet, które sprawiają, że jest jednym z najbardziej wszechstronnych narzędzi w kuchni. Dzięki krótszemu ostrzu zapewnia doskonałą precyzję i kontrolę, co pozwala na wykonywanie bardzo dokładnych cięć. Sprawdza się szczególnie dobrze przy obieraniu, krojeniu małych owoców i warzyw, siekaniu ziół czy przy pracach wymagających precyzji, takich jak oczyszczanie mięsa lub ryb.

- ☐ **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.
- ☐ **Wszechstronność Petty:** Idealny do obierania, krojenia małych owoców i warzyw, siekania ziół
- ☐ **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.

Jego niewielka waga i kompaktowy rozmiar sprawiają, że jest wyjątkowo poręczny i wygodny w użyciu, nawet podczas długiego gotowania. Nóż petty jest również idealny do pracy „w dłoni” – można nim bezpiecznie i wygodnie obierać lub przycinać produkty, trzymając je bezpośrednio w ręce. Dzięki krótkiemu ostrzu jest łatwy w konserwacji i ostrzeniu, a utrzymanie jego krawędzi w doskonałej ostrości nie wymaga wiele czasu ani doświadczenia.

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 230 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Grubość ostrza: 1.8 mm

Waga: 63 g

Stal nierdzewna SUS420J2

HRC 54-55

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan