

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-satake-megumi-gyuto-noz-uniwersalny-p-6171.html>

Zestaw noży Satake Megumi - Gyuto, nóż uniwersalny



Cena	219,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9908166
Producent	SATAKE CURTLEY

Opis produktu

Doskonałe japońskie noże Satake Megumi - Nóż szefa kuchni Gyuto i nóż uniwersalny

Doskonałe noże do domowej kuchni oraz dla osób, które zaczynają poznawać tajniki sztuki kulinarnej. Produkowane są w Seki, miejscowości w Japonii słynącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej 420 J2 z drewnianym uchwytem w typowej dla Japonii estetyce zakończonym plastikową skuwką. Twardość ostrza 56-58 HRC jest niższa od zazwyczaj występującej w japońskich nożach, ale zupełnie wystarczająca do użytku domowego. Odporna na korozję stal jest łatwa w utrzymaniu i jednocześnie łatwa do ponownego naostrzenia. Stosunkowo niska cena daje szansę początkującym wypróbowania tradycyjnej japońskiej technologii w swojej kuchni.

Europejski odbiorca doceni to, że noże są całkowicie nierdzewne. Jest to szczególnie korzystne dla osób początkujących, którym zdarzy się zapewne zapomnieć o wymyciu i osuszeniu ostrza po każdym użyciu. Całość zapakowana w stylowe drewniane pudełko świetnie nadaje się na prezent.

W skład kompletu wchodzi:

Nóż Gyuto

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 338 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: ok. 1,6 mm

Waga: 118 g

Stal 420 J2

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Nóż uniwersalny

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 233 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Grubość ostrza: ok. 1,9 mm

Waga: 55 g

Stal 420 J2

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan