

# 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 wchodzą:**

**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**