

Zestaw noży Satake Megumi - Santoku, Nakiri

Cena	**199,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9908161**
Producent	**SATAKE CURTLEY**

Opis produktu

Doskonałe japońskie noże Satake Megumi - Santoku i Nakiri.

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 Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: ok. 1,7 mm

Waga: 90 g

Stal 420 J2

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Nóż Nakiri

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 51 mm

Grubość ostrza: ok. 1,3 mm

Waga: 95 g

Stal 420 J2

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan