Link do produktu: https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-satake-mfh-daichi-w-pudelku-drewnianym-p-8665.html



Zestaw noży Satake MFH Daichi w pudełku drewnianym

Cena	**1 499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9901146**
Producent	**SATAKE**

Opis produktu

Zestaw trzech noży kuchennych Satake Daichi to doskonały wybór dla każdego, kto ceni sobie wygodę i jakość podczas gotowania. Komplet zapakowany jest w eleganckie, drewniane pudełko, dzięki czemu świetnie sprawdzi się również jako stylowy prezent.

Noże zostały wykonane z wysokiej klasy **69-warstwowej** stali, a ich rdzeń stanowi stal **MVS10Cob**, hartowana do twardości 60 HRC. Takie połączenie zapewnia trwałość, ostrość oraz komfort użytkowania na co dzień.

Zestaw idealnie nadaje się do użytku domowego – sprawdzi się zarówno u początkujących, jak i bardziej wymagających miłośników gotowania.

Skład kompletu:

Profesjonalny japoński nóż do obierania Satake Daichi 9 cm

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 205 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Waga: ok .60 g

Stal: stal 69 warstwowa rdzeń MVS10Cob

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Profesjonalny japoński nóż Santoku Satake Daichi 18 cm

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: ok. 160 g

Stal: stal 69 warstwowa rdzeń MVS10Cob

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Profesjonalny japoński nóż szefa kuchni Satake Daichi 20 cm

Długość ostrza:200 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: ok. 170 g

Stal: stal 69 warstwowa rdzeń MVS10Cob

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Made in Japan