

Zestaw noży Satake Nakiri Sashimi Gyuto Box 3 szt

Cena	**244,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7088009**
Producent	**SATAKE CURTLEY**
Opakowanie	**Opakowanie prezentowe**

Opis produktu

Doskonałe japońskie noże Satake.

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 najwyższej jakości stali nierdzewnej 420 J2 z drewnianym uchwytem w typowej dla Japonii estetyce zakończonym plastikową skuwką. Twardość ostrza 56 HRC jest niższa od zazwyczaj występującej w japońskich nożach, ale zupełnie wystarczająca do użytku domowego, a rewelacyjnie niska cena daje szansę początkującym wypróbowania tradycyjnej japońskiej technologii w swojej kuchni. Noże te są bardzo ostre i długo utrzymują ostrość, a ponowne naostrzenie na specjalnym wodnym kamieniu nie powinno sprawiać kłopotu.

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.

Nóż Gyuto
Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 308 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Waga: 88 g
Stal 420 J2
HRC 56 (+/-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
Waga: 95 g
Stal 420 J2
HRC 56 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno magnoliowe
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Nóż Sashimi

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 339 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 88 g

Stal 420 J2

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan