

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-satake-nashiji-natural-santoku-uniwersalny-p-6164.html>

Zestaw noży Satake Nashiji Natural - Santoku, uniwersalny



Cena	299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9908143
Producent	SATAKE CURTLEY

Opis produktu

Doskonałe japońskie noże Satake Nashiji Natural.

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 Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: ok. 1,8 mm

Waga: 90 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: 235 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: ok. 2 mm

Waga: 52 g

Stal 420 J2

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan