Link do produktu: https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-satake-unique-sai-vg-10-nakiri-santoku-p-8666.html



Zestaw noży Satake Unique Sai VG-10 Nakiri + Santoku

Cena	**989,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9900996**
Producent	**SATAKE**

Opis produktu

Zestaw noży Satake Unique Sai – Santoku + Nakiri | Idealny na prezent

Elegancki zestaw dwóch japońskich noży kuchennych to świetny wybór zarówno dla pasjonatów gotowania, jak i jako stylowy prezent. Całość zapakowana jest w estetyczne pudełko, które podkreśla wyjątkowy charakter produktu.

Nóż Santoku to uniwersalne narzędzie w kuchni – doskonale radzi sobie z krojeniem warzyw, owoców, mięsa oraz ryb. Dzięki większym rozmiarom sprawdzi się również przy porcjowaniu większych produktów, takich jak kapusta czy arbuz. Wyprofilowana, wyższa rękojeść zapewnia komfort pracy i chroni dłonie przed uderzaniem o deskę, a szerokie ostrze ułatwia przenoszenie pokrojonych składników.

Nóż Nakiri został stworzony z myślą o precyzyjnym krojeniu warzyw i ziół. Jego charakterystyczna, prostokątna klinga pozwala wygodnie nabierać i przenosić składniki. Prosta krawędź tnąca umożliwia cięcie pionowe i świetnie sprawdza się przy różnych technikach krojenia, takich jak julienne czy chiffonade.

To praktyczny i stylowy zestaw, który podniesie komfort codziennego gotowania i sprawi, że przygotowywanie posiłków stanie się jeszcze przyjemniejsze.

Skład kompletu:

Satake Unique Sai Nóż Nakiri 17cm

Długość ostrza: 170 m

Długość całkowita: 296 mm

Szerokość ostrza: 49 mm
Grubość ostrza: 2.1 mm

Waga: 188 g

Stal: stal nierdzewna VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Satake Unique Sai Nóż Santoku 17cm

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 297 mm

Szerokość ostrza: 47 mm
Grubość ostrza: 2.1 mm

Waga: 173 g

Stal: stal nierdzewna VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Made in Japan