

Nóż Satake Satoru Santoku



Cena	159,00 zł
Numer katalogowy	487-001
Kod producenta	803-632
Kod EAN	4956617803632
Twardość stali [HRC]	56-58
Okres gwarancyjny	24 miesiące
Typ szlif	pełny płaski
Typ stali	nierdzewna - molibdenowo-wanadowa
Odporność na stępienie	średnia
Odporność na korozję	wysoka
Materiał okładek	bakelit
Typ noża	stała klinga - full tang
Producent	Satake, Japonia
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - santoku
Marka	Satake

Opis produktu

Nóż Satake Satoru Santoku to **wszechstronne narzędzie kuchenne** o ostrzu 17 cm do krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Głównię wykonano **z nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej** zahartowanej do twardości **56-58 HRC**. Dzięki domieszce molibdenu stal ma wysoką odporność na korozję i zużycie.

Dwustronny symetryczny szlif oraz ostry czubek powodują, że nóż może służyć do porcjowania kurczaka, filetowania mniejszych ryb, a także oddzielania mięsa od kości. **Ostrze o optymalnej długości 17 cm** tnie na większej powierzchni, co gwarantuje wysoką kontrolę nad nożem.

Szeroka głownia ułatwia przenoszenia pokrojonych produktów do naczyń, może posłużyć także do rozgniatacia czosnku. Duże gabaryty powodują, że Satoru Santoku świetnie sprawdzi się podczas krojenia większych owoców i warzyw np. kapusty, arbuza lub cukini.

Wysoko usytuowany chwyt chroni kłykcie dłoni przed kontaktem z deską. Rękojeść noża tworzą **bakelitowe okładziny** wypełnione mączką drzewną, mocowane do trzpienia za pomocą nitów.

Bakelit to protoplasta współczesnych tworzyw sztucznych, wyróżniający się dużą odpornością na zarysowania oraz działanie wysokich temperatur.

Nóż **Satake Satoru Santoku** to przydatne narzędzie w arsenale każdego miłośnika gotowania.