

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-szefa-kuchni-satake-satoru-bunka-p-10912.html>

## Nóż Szefa kuchni Satake Satoru Bunka



|                        |  |
|------------------------|--|
| Cena                   | <b>199,00 zł</b>                         |
| Numer katalogowy       | <b>487-003</b>                           |
| Kod producenta         | <b>802-802</b>                           |
| Kod EAN                | <b>4956617802802</b>                     |
| Twardość stali [HRC]   | <b>56-58</b>                             |
| Okres gwarancyjny      | <b>24 miesiące</b>                       |
| Typ szlif              | <b>pełny płaski</b>                      |
| Typ stali              | <b>nierdzewna - molibdenowo-wanadowa</b> |
| Odporność na stępienie | <b>średnia</b>                           |
| Odporność na korozję   | <b>wysoka</b>                            |
| Materiał okładzin      | <b>bakelit</b>                           |
| Typ noża               | <b>stała klinga - full tang</b>          |
| Producent              | <b>Satake, Japonia</b>                   |
| Marka                  | <b>Satake</b>                            |

### Opis produktu

**Nóż Szefa kuchni Satake Satoru Bunka** to **duże narzędzie kuchenne** z **ostrzem o długości 20 cm**, o wszechstronnym zastosowaniu, umożliwiając bardzo sprawne krojenie mięsa, ryb, warzyw i owoców.

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

**Pełny płaski szlif** oraz ostry czubek powodują, że nóż może służyć do porcjowania kurczaka, filetowania mniejszych ryb, a także oddzielania mięsa od kości. **Ostrze o długości 20 cm** tnie na większej powierzchni, co gwarantuje wysoką kontrolę nad nożem.

**Nóż jest doskonale wyważony**, dlatego pomimo ciężaru 175 g dłoń nie męczy się nawet przy dłuższej pracy.

Rękojeść noża tworzą **bakelitowe okładziny** wypełnione mączką drzewną, mocowane do pełnego trzpienia za pomocą nitów. Bakelit to protoplasta współczesnych tworzyw sztucznych, wyróżniająca się dużą odpornością na zarysowania oraz działaniem wysokich temperatur.

**Nóż Szefa kuchni Satake Satoru Bunka** to wydajne narzędzie o wszechstronnym zastosowaniu, niezastąpione w każdej restauracji i domowej kuchni.