Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 10:39

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

Nóż Szefa kuchni Satake Satoru Bunka



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

Opis produktu

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

Głownię 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, wyróżniający się dużą odpornością na zarysowania oraz działanie wysokich temperatur.

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