

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-szefa-kuchni-satake-satoru-p-10911.html>

Nóż Szefa kuchni Satake Satoru



Cena	179,00 zł
Numer katalogowy	487-000
Kod producenta	803-625
Kod EAN	4956617803625
Twardość stali [HRC]	56-58
Okres gwarancyjny	24 miesiące
Materiał rękojeści	bakelit
Typ szlif	płaski
Typ stali	nierdzewna - molibdenowo-wanadowa
Odporność na stępienie	średnia
Odporność na korozję	wysoka
Typ noża	stała klinga - full tang
Producent	Satake, Japonia
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - szefa kuchni
Marka	Satake

Opis produktu

Nóż szefa kuchni Satake Satoru to najbardziej uniwersalne narzędzie do każdej kuchni, przeznaczone do krojenia mięsa, ryb, warzyw i owoców.

Głównie 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 18 cm tnie na większej powierzchni, co gwarantuje wysoką kontrolę nad nożem. Rękojeść noża tworzą bakelitowe okładziny wypełnione mączką drzewną, mocowane do trzpienia za pomocą nitów.

Nóż szefa kuchni Satake Satoru to przydatne narzędzie w arsenale każdego miłośnika gotowania.