

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-uniwersalny-satake-satoru-p-10921.html>

Nóż uniwersalny Satake Satoru



Cena	139,00 zł
Numer katalogowy	487-002
Kod producenta	803-663
Kod EAN	4956617803663
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
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - uniwersalne
Marka	Satake

Opis produktu

Nóż uniwersalny Satake Satoru to poręczny i bardzo lekki nóż kuchenny z ostrzem o długości 13,5 cm, przeznaczony do krojenia i obierania mniejszych owoców i warzyw.

Głównie 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 smukłe ostrze o szerokości 30 mm, powodują, że Satake Satoru doskonale sprawdzi do krojenia pomidorów, siekania czosnku lub przygotowania kanapek.

Doskonałe wyważenie oraz poręczna wielkość sprawiają, że **Satake Satoru** z powodzeniem zastąpi duży nóż szefa kuchni, który może być nieporęczny podczas krojenia mniejszych produktów.

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 uniwersalny Satake Satoru to wygodny i bardzo poręczny nóż do codziennej pracy w kuchni.