Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:32

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.

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 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.