

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zestaw-2-nozy-satake-megumi-bunka-szeffa-kuchni-p-14606.html>



Zestaw 2 noży Satake Megumi Bunka / Szefa kuchni

Cena	259,00 zł
Numer katalogowy	487-004
Kod producenta	HG8167W
Kod EAN	4956617600460
Twardość stali [HRC]	56-58
Okres gwarancyjny	24 miesiące
Materiał rękojeści	drewno
Typ szlif	płaski
Typ stali	nierdzewna - 420J
Odporność na stępienie	niska
Odporność na korozję	wysoka
Typ noża	stała klinga - hidden tang
Producent	Satake, Japonia
Marka	Satake

Opis produktu

Zestaw 2 noży **Satake Megumi Bunka / Szefa kuchni** to **komplet japońskich noży kuchennych** zapakowanych w eleganckie drewniane pudełko, dzięki czemu stanowią idealny pomysł na prezent dla każdego pasjonata gotowania.

Nóż Szefa kuchni Satake Megumi 21 cm to **duże narzędzie kuchenne** o wszechstronnym zastosowaniu, umożliwiając bardzo sprawne krojenie mięsa, ryb, warzyw i owoców.

Głównię hidden tang wykonano z **wysokowęglowej stali nierdzewnej 420J2**, która cechuje się **bardzo wysoką odpornością na korozję**, jest także łatwa do ostrzenia.

Dwustronny symetryczny **szlif o kącie 15°** zapewnia bardzo płynne i lekkie cięcie, dlatego nóż może służyć do porcjowania kurczaka, filetowania mniejszych ryb, a także oddzielania mięsa od kości.

Ostrze o długości 21 cm tnie na większej powierzchni, co gwarantuje wysoką kontrolę nad nożem. Nóż jest doskonale wyważony, dlatego dłoń nie męczy się nawet przy dłuższej pracy.

Nóż ma **lekką rękojeść** o okrągłym profilu, wykonaną z jasnego **drewna magnolii**. Polimerowy pierścień skutecznie zapobiega przed wysunięciem się klingi z chwytu, która została zmocowana metodą tradycyjną tj. na wcisk.

Satake Megumi Bunka to uniwersalny japoński nóż kuchenny z **ostrzem o długości 17 cm**, przeznaczony do krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Głównię hidden-tang wykonano z **wysokowęglowej stali nierdzewnej 420J2**, która cechuje się **bardzo wysoką odpornością na korozję**. Ostrze wykonane z takiej stali jest także bardzo łatwe i szybkie w ostrzeniu, dlatego z utrzymaniem jego ostrości poradzi sobie każdy użytkownik.

Dwustronny symetryczny **szlif o kącie 15°** zapewnia bardzo płynne i lekkie cięcie. Szeroka główńia ułatwia przenoszenia pokrojonych produktów do naczyń, może posłużyć także do rozgniatania czosnku.

Masywne ostrze oraz wielkość noża powodują, że Satake Megumi Bunka świetnie sprawdzi się podczas krojenia większych owoców i warzyw np. kapusty, arbuza lub cukinii.

Nóż ma **lekką rękojeść** o okrągłym profilu, wykonaną z jasnego **drewna magnolii**. Polimerowy pierścień skutecznie zapobiega przed wysunięciem się klingi z chwytu, która została zmocowana metodą tradycyjną tj. na wcisk.