Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:09

Link do produktu: https://pentagon.pl/zestaw-2-nozy-satake-megumi-bunka-szefa-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**
Odporność na korozję	**wysoka**
Typ noża	**stała klinga - hidden tang**
Producent	**Satake, Japonia**
Marka	**Satake**
Twardość stali [HRC]	**56-58**
Okres gwarancyjny	**24 miesiące**
Materiał rękojeści	**drewno**
Typ szlifu	**płaski**
Typ stali	**nierdzewna - 420J**
Odporność na stępienie	**niska**

Opis produktu

Zestaw 2 noży **Satake Megumi Bunka** / **Szefa kuchn**i 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, umożliwiają bardzo sprawne krojenie mięsa, ryb, warzyw i owoców.

Głownię 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.

Głownię 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, daltego z utrzymaniem jego ostrości poradzi sobie każdy użytkownik.

Dwustronny symetryczny **szlif o kącie 15°** zapewnia bardzo płynne i lekkie cięcie. Szeroka głownia 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.