

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zestaw-2-nozy-satake-megumi-classic-santoku-classic-nakiri-p-14607.html>

## Zestaw 2 noży Satake Megumi Classic Santoku / Classic Nakiri

Cena	<b>219,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>487-007</b>
Kod producenta	<b>H8161W / HG8161</b>
Kod EAN	<b>4956617600156</b>
Twardość stali [HRC]	<b>56</b>
Okres gwarancyjny	<b>24 miesiące</b>
Materiał rękojeści	<b>drewno</b>
Typ szlif	<b>płaski</b>
Typ stali	<b>nierdzewna - 420J2</b>
Odporność na stępienie	<b>niska</b>
Odporność na korozję	<b>wysoka</b>
Typ noża	<b>stała klinga - hidden tang</b>
Producent	<b>Satake, Japonia</b>
Marka	<b>Satake</b>

### Opis produktu

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

**Satake Megumi Classic Santoku** to wszechstronny 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 **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 głownia ułatwia przenoszenia pokrojonych produktów do naczyń, może posłużyć także do rozgniatacia 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 Satake Megumi Bunka** ma lekką rękojeść o okrągłym profilu, wykonaną z jasnego drewna magnolii. Polimerowy pierścień skutecznie zapobiega przed wysunięciem się klingi, która została zamocowana w rękojeści metodą tradycyjną tj. na wcisk.

**Satake Megumi Nakiri** to **specjalistyczny nóż japoński** dedykowany do warzy i ziół.

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

Głownia o prostokątnym profilu umożliwia przenoszenie pokrojonych składników bezpośrednio na patelnię lub naczynie.

---

Doświadczeni japońscy mistrzowie kuchni używając cienkiego ostrza Nakiri potrafią odcinać niemal przezroczyste plastry (metoda cięcia katsuramuki).

Prosta krawędź tnąca umożliwia cięcie w linii pionowej oraz stosowanie finezyjnych technik m.in. julienne czy chiffonade.

**Satake Megumi Nakiri** ma lekką doskonale wyważoną rękojeść o okrągłym profilu, wykonaną z jasnego drewna magnolii. Polimerowy pierścień skutecznie zapobiega przed wysunięciem się klingi, która została zamocowana w rękojeści metodą tradycyjną tj. na wcisk.