Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 23:26

Link do produktu: https://pentagon.pl/zestaw-2-nozy-satake-megumi-szefa-kuchni-noz-uniwersalny-p-14608.html



Zestaw 2 noży Satake Megumi Szefa kuchni / nóż uniwersalny

Cena	**229,00 zł**
Numer katalogowy	**487-006**
Kod producenta	**HG8166W**
Kod EAN	**4956617600453**
Twardość stali [HRC]	**56-58**
Okres gwarancyjny	**24 miesiące**
Materiał rękojeści	**drewno**
Typ szlifu	**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 Szefa kuchni / nóż uniwersalny 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**. 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**, 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 Szefa kuchni Satake Megumi 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 to **uniwersalny nóż kuchenny** z **ostrzem o długości 12 cm**, przeznaczony do krojenia i obierania mniejszych warzyw i owoców.

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**, dlatego z utrzymaniem jego ostrości poradzi sobie każdy użytkownik.

Dwustronny symetryczny **szlif o kącie 15°** zapewnia **bardzo płynne i lekkie cięcie**. Niewielki ciężar oraz smukłe **ostrze o długości 12 cm**, powodują, że Satake Megumi doskonale sprawdzi do krojenia pomidorów, siekania czosnku, obierania jabłek lub przygotowania kanapek.

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

Nóż 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.