

Link do produktu: <https://pentagon.pl/zestaw-2-nozy-satake-megumi-szefa-kuchni-noz-universalny-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 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 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, 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**. 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 dłonie nie męczą 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.

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**. 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.