

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/satake-megumi-classic-noz-deba-155-mm-p-4933.html>

Satake Megumi Classic nóż Deba 155 mm



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 99,80 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 7088007 |
| Producent | SATAKE |
| Forma noża | Deba |
| Stal | 420 J2 |
| Twardość | HRC 56 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Jednostronne |

Opis produktu

Japoński nóż Deba został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbyt srogi sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

Noże Satake Megumi Classic wykonane są w technice honyaki, tradycyjnej japońskiej metodzie wytwarzania ostrzy. Ostrze jest wykuwane z jednego kawałka nierdzewnej stali 420 J2, jednak w procesie hartowania różnicowego otrzymuje się sprężystą klingę, hamon i twardą, ostrą krawędź tnącą. Termin ten opisuje popularne nierdzewne ostrza wykonane w konstrukcji monosteel w Japonii oraz wykonane w podobnej technice noże zachodnie.

Twardość ostrza 56^o w skali Rockwella może nie być wystarczające dla szefów kuchni, ale idealnie sprawdza się w kuchni domowej. Krawędź jest bardzo ostra i utrzymuje się przez długi czas, wymaga ostrzenia tylko kilka razy w roku, jeśli jest właściwie używana. Noże Satake nie osiągną tej ostrości co noże z wyższej półki, ale stal 420 J2 jest bardzo łatwa w ostrzeniu i pielęgnacji. To wszystko w połączeniu z bardzo przystępną ceną sprawia, że są doskonałym narzędziem dla osób rozpoczynających poznawanie tajników orientальной kuchni.

Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna magnolii z plastikową skuwką zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Długość ostrza: 155 mm

Długość całkowita: 292 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Waga: 110 g

Stal 420 J2

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan