

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/satake-zen-shitsu-noz-gyuto-180-mm-p-6806.html>

## Satake Zen Shitsu nóż Gyuto 180 mm

Cena	<b>78,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>6088302</b>
Producent	<b>SATAKE</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>SUS420J2</b>
Twardość	<b>HRC 54 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Poznaj japoński nóż **Gyuto** – symbol harmonii między tradycją a nowoczesnością. Stworzony w Japonii i wykuty z jednego kawałka stali, oferuje doskonałe wyważenie, trwałość i niezrównaną precyzję w każdym ruchu.

☐ **Jednolita konstrukcja:** Ostrze i rękojeść tworzą spójną całość, co gwarantuje idealną równowagę i pełną kontrolę podczas krojenia.

☐ **Uniwersalne zastosowanie:** Sprawdza się doskonale przy krojeniu, siekaniu i szatkowaniu warzyw, ryb czy mięsa.

☐ **Trwała ostrość:** Wykonany z wysokogatunkowej stali, utrzymuje ostrość przez długi czas i łatwo się ostrzy.

☐ **Ergonomiczny uchwyt:** Zaprojektowany z myślą o komforcie i bezpieczeństwie nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Każdy szczegół tego noża odzwierciedla japońską dbałość o perfekcję. Precyzyjnie wyważony i niezwykle ostry, pozwala czerpać prawdziwą przyjemność z gotowania.

Nóż **Gyuto** to coś więcej niż narzędzie — to połączenie tradycji rzemiosła i pasji do kulinarnej sztuki. Dzięki niemu każde danie stanie się małym dziełem sztuki, a Ty poczujesz się jak prawdziwy mistrz kuchni.

---

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 298 mm

Szerokość ostrza: 39 mm

Grubość ostrza: 2.2 mm

Waga: 112 g

Stal nierdzewna SUS420J2

HRC 54-55

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**

