

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**

