

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/satake-zen-shitsu-sashimi-200-mm-p-6809.html>

Satake Zen Shitsu Sashimi 200 mm



Cena	78,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6088303
Producent	SATAKE
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	SUS420J2
Twardość	HRC 54 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Satake Zen Shitsu został zaprojektowany z myślą o precyzyjnym cięciu ryb, mięsa i delikatnych składników używanych w kuchni japońskiej. Długie, smukłe ostrze o długości 20 cm pozwala na płynne, długie cięcia bez szarpania struktury mięsa, co jest kluczowe przy przygotowywaniu sushi, sashimi czy filetowaniu ryb.

Całość wykonano ze **stali nierdzewnej wysokiej jakości**, zapewniającej odporność na korozję i łatwość w utrzymaniu. Ostrze jest dobrze zahartowane, co pozwala na zachowanie ostrości przez długi czas, a jednocześnie umożliwia łatwe ostrzenie.

Jednym z największych atutów tego modelu jest jego **pełna stalowa konstrukcja** – rękojeść i ostrze tworzą jednolitą całość. Dzięki temu nóż jest niezwykle higieniczny, pozbawiony szczelin, w których mogłyby gromadzić się resztki jedzenia lub wilgoć. To także zwiększa jego trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne.

- ☐ **Mistrzowskie wykonanie:** Każdy nóż powstaje z dbałością o najdrobniejsze szczegóły, zgodnie z japońską tradycją kowalstwa.
- ☐ **Jednolita konstrukcja:** Ostrze i rękojeść tworzą całość, co gwarantuje perfekcyjną równowagę i stabilność w dłoni.
- ☐ **Trwała ostrość:** Starannie hartowana stal zachowuje swoją ostrość przez długi czas, zapewniając precyzyjne cięcia przy minimalnym wysiłku.
- ☐ **Komfort i bezpieczeństwo:** Ergonomiczny uchwyt dopasowuje się do dłoni, zapewniając pewny chwyt i wygodę podczas pracy.

Wyprofilowana rękojeść ze stali nierdzewnej zapewnia doskonałe wyważenie i komfort pracy, nawet przy dłuższym użytkowaniu. Jej ergonomiczny kształt dobrze dopasowuje się do dłoni, co pozwala na pewny chwyt i kontrolę nad ostrzem przy precyzyjnych ruchach.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 318 mm

Szerokość ostrza: 31 mm

Grubość ostrza: 2.0 mm

Waga: 120 g

Stal nierdzewna SUS420J2

HRC 54-55

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan