

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-satake-masamune-santoku-uniwersalny-p-5108.html>

## Zestaw noży Satake Masamune - Santoku, uniwersalny



Cena	<b>249,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9908781</b>
Producent	<b>SATAKE</b>
Stal	<b>420 J2</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>

### Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Santoku, Petty knife.

Noże Satake Masamune 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 to 56<sup>o</sup> w skali Rockwella co 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 orientalnej kuchni.

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

Noże pakowane w drewniane pudełka doskonale nadają się na prezent dla początkującego adepta sztuki kulinarnej.

#### **Skład kompletu:**

##### **Satake nóż Santoku**

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 297 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Grubość ostrza: ok. 1,4 mm

Waga: 82 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno brzozy

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Satake nóż uniwersalny**

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 235 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Grubość ostrza: ok. 1,2 mm

Waga: 39 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno brzozy

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**