

Zestaw noży Satake Megumi - Nakiri, Santoku

Cena	**228,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7088010**
Producent	**SATAKE**
Stal	**420 J2**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Santoku, Nakiri.

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 to 56º 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 magnolii z plastikową skuwką zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Skład kompletu:

Satake nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 90 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Satake nóż Nakiri

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 51 mm

Waga: 95 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan