

Zestaw noży Satake MFH Daichi w pudełku drewnianym

Cena	**1 499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9901146**
Producent	**SATAKE**
Stal	**MVS10Cob**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**

Opis produktu

Zestaw trzech noży kuchennych Satake Daichi - Paring, Santoku, Gyuto

Zestaw trzech noży kuchennych Satake Daichi to doskonały wybór dla każdego, kto ceni sobie wygodę i jakość podczas gotowania. Komplet zapakowany jest w eleganckie, drewniane pudełko, dzięki czemu świetnie sprawdzi się również jako stylowy prezent.

Noże zostały wykonane z wysokiej klasy **69-warstwowej** stali, a ich rdzeń stanowi stal **MVS10Cob**, hartowana do twardości 60 HRC. Takie połączenie zapewnia trwałość, ostrość oraz komfort użytkowania na co dzień. MVS10Cob to wysokiej jakości stal nierdzewna stosowana w nożach, produkowana przez renomowaną japońską firmę NACHI-FUJIKOSHI. Uchodzi za materiał o składzie bardzo zbliżonym do popularnej stali Takefu VG-10, cenionej przez wielu japońskich producentów noży. Wykorzystanie warstw o zróżnicowanej twardości pozwala na idealne połączenie cech użytkowych: twardy rdzeń gwarantuje agresywne cięcie i długie trzymanie ostrości, podczas gdy miękkie okładziny zewnętrzne zwiększają odporność głowni, chroniąc ją przed pęknięciami i wykruszeniami.

Noże wykuto w konstrukcji *full tang* z uchwytem wykonanym z Pakkawood. Okładziny łączące naturalne drewno z wytrzymałością żywicy epoksydowej przymocowano do trzpienia za pomocą trzech nitów. Dzięki temu chwyt noży jest pewny, a one same pozostają idealnie wyważone.

Zestaw idealnie nadaje się do użytku domowego – sprawdzi się zarówno u początkujących, jak i bardziej wymagających miłośników gotowania.

Skład kompletu:

Profesjonalny japoński nóż do obierania Satake Daichi 9 cm

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 205 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Waga: ok. 60 g

Stal: MVS10Cob

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 69

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Profesjonalny japoński nóż Santoku Satake Daichi 18 cm

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: ok. 160 g

Stal: MVS10Cob

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 69

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Profesjonalny japoński nóż szefa kuchni Satake Daichi 20 cm

Długość ostrza:200 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: ok. 170 g

Stal: MVS10Cob

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 69

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Made in Japan