

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-satake-nashiji-natural-santoku-uniwersalny-p-4959.html>



Zestaw noży Satake Nashiji Natural - Santoku, uniwersalny

Cena	299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9908143
Producent	SATAKE
Stal	420 J2
Twardość	HRC 57 (+/-1)

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Santoku, Petty knife.

Noże Satake Megumi Nashiji Natural 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. Wykończenie ostrza w technice *Nashiji* przypomina skórkę japońskiej gruszki *nashi*. Jest to jedno z najwyżej cenionych wykończeń ostrzy.

Twardość ostrza 56^º w skali Rockwella 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 orientальной kuchni.

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

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

Skład kompletu:

Satake nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: ok. 1,8 mm

Waga: 90 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Satake nóż uniwersalny

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 235 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: ok. 2 mm

Waga: 52 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan