

Zestaw noży Satake PP - Santoku, Nakiri

Cena	**229,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9908233**
Producent	**SATAKE**
Stal	**420 J2**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Santoku, Nakiri.

Noże Satake PP 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 polipropylenu ze stalową skuwką jest bardzo trwały i 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: 300 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Grubość ostrza: ok. 1,3 mm

Waga: 104 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Satake Nakiri

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 311 mm

Szerokość ostrza: 49 mm

Grubość ostrza: ok. 1,4 mm

Waga: 135 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan