

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-satake-unique-sai-vg-10-nakiri-santoku-p-6860.html>



Zestaw noży Satake Unique Sai VG-10 Nakiri + Santoku

Cena	989,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900996
Producent	SATAKE
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)

Opis produktu

Zestaw noży Satake Unique Sai - Santoku + Nakiri | Idealny na prezent

Elegancki zestaw dwóch japońskich noży kuchennych to świetny wybór zarówno dla pasjonatów gotowania, jak i jako stylowy prezent. Całość zapakowana jest w estetyczne pudełko, które podkreśla wyjątkowy charakter produktu. Ostrza noży wykonano z warstwowej stali nierdzewnej (damast) z rdzeniem z doskonałej japońskiej stali VG-10. Dzięki takiej konstrukcji ostrze jest odporne na korozję i elastyczne, a przy tym wyjątkowo długo utrzymuje wysoką ostrość i nie sprawia problemów przy ostrzeniu. Unikalne sploty warstw stali tworzą na powierzchni noża niepowtarzalny, damasceński mazerunek.

Czarne ergonomiczne rękojeści z materiału Pakkawood łączą naturalne drewno z wytrzymałością żywicy epoksydowej. Wynikiem jest elegancki uchwyt, który nie boi się wody ani ciepła, zachowując swoje właściwości przez lata intensywnego użytkowania.

Nóż Santoku to uniwersalne narzędzie w kuchni – doskonale radzi sobie z krojeniem warzyw, owoców, mięsa oraz ryb. Dzięki większym rozmiarom sprawdzi się również przy porcjowaniu większych produktów, takich jak kapusta czy arbuz. Wyprofilowana, wyższa rękojeść zapewnia komfort pracy i chroni dłoń przed uderzeniem o deskę, a szerokie ostrze ułatwia przenoszenie pokrojonych składników.

Nóż Nakiri został stworzony z myślą o precyzyjnym krojeniu warzyw i ziół. Jego charakterystyczna, prostokątna klinga pozwala wygodnie nabierać i przenosić składniki. Prosta krawędź tnąca umożliwia cięcie pionowe i świetnie sprawdza się przy różnych technikach krojenia, takich jak julienne czy chiffonade.

To praktyczny i stylowy zestaw, który podniesie komfort codziennego gotowania i sprawi, że przygotowywanie posiłków stanie się jeszcze przyjemniejsze.

Skład kompletu:

Satake Unique Sai Nóż Nakiri 17cm

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 296 mm

Szerokość ostrza: 49 mm

Grubość ostrza: 2,1 mm

Waga: ok. 188 g

Stal: VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Satake Unique Sai Nóż Santoku 17cm

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 297 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Grubość ostrza: 2,1 mm

Waga: ok. 173 g

Stal: VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Made in Japan