

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

### 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**