

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-satake-unique-shirogami2-nakiri-santoku-p-6861.html>

Zestaw noży Satake Unique Shirogami#2 Nakiri + Santoku

Cena	899,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900705
Producent	SATAKE
Stal	Shirogami
Twardość	HRC 60 (+/-1)

Opis produktu

Satake Unique - zestaw noży Santoku + Nakiri (Shirogami #2)

Elegancki i praktyczny zestaw dwóch japońskich noży kuchennych, który świetnie sprawdzi się zarówno w codziennym gotowaniu, jak i jako stylowy prezent. Całość zapakowana jest w estetyczne pudełko, dzięki czemu nie wymaga dodatkowej oprawy.

Co znajdziesz w zestawie?

Nóż Santoku - uniwersalne narzędzie do kuchni

Idealny do krojenia warzyw, owoców, mięsa i ryb. Dzięki większym rozmiarom świetnie radzi sobie także z dużymi produktami, takimi jak arbuz czy kapusta. Wyprofilowana, wyższa rękojeść zwiększa komfort pracy i zapobiega uderzaniu dłonią o deskę. Szeroka klinga pozwala wygodnie przenosić pokrojone składniki prosto do garnka lub na patelnię.

Nóż Nakiri - mistrz precyzyjnego krojenia warzyw

Tradycyjny japoński nóż stworzony głównie do warzyw i ziół. Prostokątna klinga ułatwia zbieranie i przenoszenie składników, a prosta krawędź tnąca pozwala na bardzo dokładne krojenie pionowe. Idealny do technik takich jak julienne czy chiffonade.

Stal Shirogami #2 - jakość dla wymagających

Noże wykonane są z wysokowęglowej stali **Shirogami #2 (White Steel #2)**, cenionej przez profesjonalnych kucharzy na całym świecie.

- bardzo wysoka ostrość i łatwość ostrzenia
- doskonała czystość struktury stali
- świetna kontrola podczas krojenia
- pozwala uzyskać ekstremalnie cienkie i precyzyjne cięcia

Stal ta wymaga odpowiedniej pielęgnacji (wycieranie do sucha po użyciu), ale odwdzięcza się wyjątkową ostrością i trwałością.

Idealny pomysł na prezent

Zestaw łączy funkcjonalność z eleganckim wyglądem, dzięki czemu sprawdzi się jako prezent dla miłośnika gotowania - zarówno początkującego, jak i bardziej zaawansowanego.

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: 188 g

Stal: stal rdzewna Shirogami #2

HRC 60 (+/-1)

Rdzewny

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: 173 g

Stal: stal rdzewna Shirogami #2

HRC 60 (+/-1)

Rdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: drewno pakka

Myć ręcznie

Made in Japan