

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-szefa-kuchni-satake-satoru-bunka-p-4357.html>

Nóż Szefa kuchni Satake Satoru Bunka



Cena	199,00 zł
Numer katalogowy	487-003
Kod producenta	802-802
Kod EAN	4956617802802

Opis produktu

Nóż Szefa kuchni Satake Satoru Bunka to **duże narzędzie kuchenne z ostrzem o długości 20 cm**, o wszechstronnym zastosowaniu, umożliwiając bardzo sprawne krojenie mięsa, ryb, warzyw i owoców.

Głównię wykonano z **nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej** zahartowanej do twardości **56-58 HRC**. Dzięki domieszcze molibdenu stal ma wysoką odporność na korozję i zużycie.

Pełny płaski szlif oraz ostry czubek powodują, że nóż może służyć do porcjowania kurczaka, filetowania mniejszych ryb, a także oddzielania mięsa od kości. **Ostrze o długości 20 cm** tnie na większej powierzchni, co gwarantuje wysoką kontrolę nad nożem.

Nóż jest doskonale wyważony, dlatego pomimo ciężaru 175 g dłoń nie męczy się nawet przy dłuższej pracy.

Rękojeść noża tworzą **bakelitowe okładziny** wypełnione mączką drzewną, mocowane do pełnego trzpienia za pomocą nitów. Bakelit to protoplasta współczesnych tworzyw sztucznych, wyróżniający się dużą odpornością na zarysowania oraz działanie wysokich temperatur.

Nóż Szefa kuchni Satake Satoru Bunka to wydajne narzędzie o wszechstronnym zastosowaniu, niezastąpione w każdej restauracji i domowej kuchni.