

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/zestaw-2-nozy-satake-megumi-classic-santoku-classic-nakiri-p-7036.html>



Zestaw 2 noży Satake Megumi Classic Santoku / Classic Nakiri

Cena	219,00 zł
Numer katalogowy	487-007
Kod producenta	H8161W / HG8161
Kod EAN	4956617600156

Opis produktu

Zestaw 2 noży Satake Megumi Classic Santoku / Classic Nakiri to **komplet japońskich noży kuchennych** zapakowanych w eleganckie drewniane pudełko, dzięki czemu stanowią idealny pomysł na prezent dla każdego pasjonata gotowania.

Satake Megumi Classic Santoku to wszechstronny japoński nóż kuchenny z **ostrzem o długości 17 cm**, przeznaczony do krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Głównię hidden-tang wykonano z **wysokowęglowej stali nierdzewnej 420J2**, która cechuje się **bardzo wysoką odpornością na korozję**. Ostrze wykonane z takiej stali jest także bardzo **łatwe i szybkie w ostrzeniu**, dlatego z utrzymaniem jego ostrości poradzi sobie każdy użytkownik.

Dwustronny symetryczny **szlif o kącie 15°** zapewnia **bardzo płynne i lekkie cięcie**. Szeroka głownia ułatwia przenoszenia pokrojonych produktów do naczyń, może posłużyć także do rozgniatacia czosnku.

Masywne ostrze oraz wielkość noża powodują, że Satake Megumi Bunka **świetnie sprawdzi się podczas krojenia większych owoców i warzyw** np. kapusty, arbuza lub cukinii.

Nóż Satake Megumi Bunka ma lekką rękojeść o okrągłym profilu, wykonaną z jasnego drewna magnolii. Polimerowy pierścień skutecznie zapobiega przed wysunięciem się klingi, która została zamocowana w rękojeści metodą tradycyjną tj. na wcisk.

Satake Megumi Nakiri to **specjalistyczny nóż japoński** dedykowany do warzy i ziół.

Głównię hidden-tang wykonano z **wysokowęglowej stali nierdzewnej 420J2**, która cechuje się **bardzo wysoką odpornością na korozję**. Ostrze wykonane z takiej stali jest także bardzo **łatwe i szybkie w ostrzeniu**, dlatego z utrzymaniem jego ostrości poradzi sobie każdy użytkownik.

Głownia o prostokątnym profilu umożliwia przenoszenie pokrojonych składników bezpośrednio na patelnię lub naczynie. Doświadczeni japońscy mistrzowie kuchni używając cienkiego ostrza Nakiri potrafią odcinać niemal przezroczyste plastry (metoda cięcia katsuramuki).

Prosta krawędź tnąca umożliwia cięcie w linii pionowej oraz stosowanie finezyjnych technik m.in. julienne czy chiffonade.

Satake Megumi Nakiri ma lekką doskonale wyważoną rękojeść o okrągłym profilu, wykonaną z jasnego drewna magnolii. Polimerowy pierścień skutecznie zapobiega przed wysunięciem się klingi, która została zamocowana w rękojeści metodą tradycyjną tj. na wcisk.