

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/zestaw-3-nozy-satake-megumi-szefa-kuchni-santoku-bunka-noz-universalny-p-7041.html>



Zestaw 3 noży Satake Megumi Szefa kuchni / Santoku Bunka / nóż uniwersalny

Cena	339,00 zł
Numer katalogowy	487-005
Kod producenta	HG8165W
Kod EAN	4956617600446

Opis produktu

Zestaw 3 noży Satake Megumi Szefa kuchni / Santoku Bunka / nóż uniwersalny to **komplet japońskich noży kuchennych** zapakowanych w eleganckie drewniane pudełko, dzięki czemu stanowią idealny pomysł na prezent dla każdego pasjonata gotowania.

Nóż Szefa kuchni Satake Megumi 21 cm to **duże narzędzie kuchenne** o wszechstronnym zastosowaniu, umożliwiając bardzo sprawne krojenie mięsa, ryb, warzyw i owoców.

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**, dlatego nóż może służyć do porcjowania kurczaka, filetowania mniejszych ryb, a także oddzielania mięsa od kości.

Ostrze o długości 21 cm tnie na większej powierzchni, co gwarantuje wysoką kontrolę nad nożem. **Nóż jest doskonale wyważony**, dlatego dłoń nie męczy się nawet przy dłuższej pracy.

Nóż Szefa kuchni Satake Megumi 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.

Nóż Szefa kuchni Satake Megumi 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 Bunka 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.

Nóż uniwersalny Satake Megumi z poręczne narzędzie, z **ostrzem o długości 12 cm**, przeznaczony jest głównie do

krojenia i obierania mniejszych warzyw i owoców.

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**. Niewielki ciężar oraz smukłe **ostrze o długości 12 cm**, powodują, że Satake Megumi doskonale sprawdzi do krojenia pomidorów, siekania czosnku, obierania jabłek lub przygotowania kanapek.

Doskonałe wyważenie oraz niewielki rozmiar sprawiają, że **Satake Megumi** z powodzeniem zastąpi duży nóż szefa kuchni, który może być nieporęczny podczas krojenia mniejszych produktów.

Nóż 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.