

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/satake-megumi-classic-noz-universalny-120-mm-p-4929.html>

Satake Megumi Classic nóż uniwersalny 120 mm



Cena	83,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	7087997
Producent	SATAKE
Forma noża	Małe noże
Stal	420 J2
Twardość	HRC 56 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Noże Satake Megumi Classic wykonane są w technice honyaki, tradycyjnej japońskiej metodzie wytwarzania ostrzy. Ostrze jest wykuwane z jednego kawałka nierdzewnej stali 420 J2, jednak w procesie hartowania różnicowego otrzymuje się sprężystą klingę, hamon i twardą, ostrą krawędź tnącą. Termin ten opisuje popularne nierdzewne ostrza wykonane w konstrukcji monosteel w Japonii oraz wykonane w podobnej technice noże zachodnie.

Twardość ostrza 56^o w skali Rockwella może nie być wystarczające dla szefów kuchni, ale idealnie sprawdza się w kuchni domowej. Krawędź jest bardzo ostra i utrzymuje się przez długi czas, wymaga ostrzenia tylko kilka razy w roku, jeśli jest właściwie używana. Noże Satake nie osiągną tej ostrości co noże z wyższej półki, ale stal 420 J2 jest bardzo łatwa w ostrzeniu i pielęgnacji. To wszystko w połączeniu z bardzo przystępną ceną sprawia, że są doskonałym narzędziem dla osób rozpoczynających poznawanie tajników orientальной kuchni.

Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna magnolii z plastikową skuwką zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 233 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Waga: 55 g

Stal 420 J2

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan