

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-satake-megumi-nakiri-santoku-p-5101.html>

## Zestaw noży Satake Megumi - Nakiri, Santoku

Cena	<b>244,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>7088010</b>
Producent	<b>SATAKE</b>
Stal	<b>420 J2</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>

### Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Santoku, Nakiri.

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 to 56<sup>o</sup> w skali Rockwella co 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 orientalnej kuchni.

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

#### Skład kompletu:

##### Satake nóż Santoku

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 90 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

##### Satake nóż Nakiri

---

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 51 mm

Waga: 95 g

Stal 420 J2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**