SATAKE

CUTLERY MFG. CO.,LTD

MADE IN JAPAN

UNIQUE CLAD

Noże z serii Unique Clad to doskonała propozycja dla kucharzy, którzy cenią sobie w pracy niezawodne narzędzia. Klingi wykonano z materiałów wysokiej jakości: trójwarstwowej stali nierdzewnej molibdenowo-wanadowej AUS-8 o twardości 58 HRC oraz wysokogatunkowej stali VG-10.

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

801-133
Nóż Mahogany Santoku (17 cm)
EAN: 4956617801133
cena: **549,00 zł**

803-311
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617803311
cena: **389,00 zł**

803-328
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617803328
cena: **389,00 zł**

HIROKI

Japońskie słowo Hiroki oznacza „obfitość", ponieważ noże z tej serii to uniwersalne narzędzia, które idealnie się sprawdzają w różnych codziennych zadaniach. Cienkie klingi wykonano z wytrzymałej stali nierdzewnej z dodatkiem molibdenu, co zwiększa ich trwałość i odporność na korozję.

803-410
Nóż Szefa (21 cm)
EAN: 4956617803410
cena: **249,00 zł**

803-427
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4956617803427
cena: **235 ,00 zł**

803-434
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617803434
cena: **229,00 zł**

803-441
Nóż uniwersalny (13.5 cm)
EAN: 4956617803441
cena: **169,00 zł**

HG8341W
Zestaw 2 noży:
- szefa kuchni
- uniwersalny
EAN: 4956617600286
Cena: **429,00 zł**

MADE IN JAPAN

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

SATORU

Satoru znaczy w języku japońskim „oświecenie" lub „mądrość", ponieważ ta seria noży oferuje optymalny stosunek ceny do jakości. Wytrzymałe klingi wykonano z mocnej stali nierdzewnej z dodatkiem molibdenu, która zwiększa ich trwałość i odporność na korozję. Nitowane rękojeści o pełnym trzpieniu powstały z gładkiego bakelitu wypełnionego mączką drzewną, który jest odporny na zarysowania i wysokie temperatury. Solidne noże Satoru są dobrze wyważone i świetnie sprawdzają się w codziennej pracy.

803-618
Nóż Szefa Air Holes (18 cm)
EAN: 4956617803618
cena: **179,00 zł**

803-625
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4956617803625
cena: **179,00 zł**

803-632
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617803632
cena: **159,00 zł**

803-649
Nóż Nakiri (16 cm)
EAN: 4956617803649
cena: **159,00 zł**

803-656
Nóż uniw. Santoku (13,5 cm)
EAN: 4956617803656
cena: **139,00 zł**

803-663
Nóż uniwersalny (13,5 cm)
EAN: 4956617803663
cena: **139,00 zł**

803-670
Tasak do siekania (18 cm)
EAN: 4956617803670
cena: **219,00 zł**

NASHIJI CLAD Black Pakka

Nashiji Clad Black Pakka to seria noży o unikatowym wzornictwie. Klinga wykończona jest w stylu „nashiji", który nawiązuje do dawnej techniki zdobienia mieczy. Polega to na tworzeniu faktury przypominającej szorstką skórkę japońskiej gruszki nashi, co ma także znaczenie praktyczne, ponieważ dzięki delikatnym wgłębieniom produkty łatwiej odchodzą od noża.

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

801-713
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617801713
cena: **219,00 zł**

801-720
Nóż Nakiri (16 cm)
EAN: 4956617801720
cena: **219,00 zł**

801-737
Nóż Deba (15,5 cm)
EAN: 4956617801737
cena: **219,00 zł**

801-744
Nóż Yanagi Sashimi (20.5 cm)
EAN: 4956617801744
cena: **219,00 zł**

801-751
Nóż uniwersalny (12 cm)
EAN: 4956617801751
cena: **179,00 zł**

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

KATSU

Klasyka w eleganckim wydaniu. Drewnianą rękojeść (czarna Pakka) nitowaną w trzech miejscach połączono z wytrzymałą klingą ze stali molibdenowo-wanadowej.

802-611
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617802611
cena: **179,00 zł**

802-628
Nóż szefa (18 cm)
EAN: 4956617802628
cena: **189,00 zł**

802-635
Nóż Deba (16 cm)
EAN: 4956617802635
cena: **199,00 zł**

802-642
Nóż Sashimi (21 cm)
EAN: 4956617802642
cena: **199,00 zł**

802-659
Nóż uniwersalny (13,5 cm)
EAN: 4956617802659
cena: **149,00 zł**

802-734
Nóż Nakiri (16 cm)
EAN: 4956617802734
cena: **179,00 zł**

HG8264W
Zestaw nóż Szefa + uniwersalny
EAN: 4956617600170
cena: **339,00 zł**

HG8265W
Zestaw nóż Santoku + Nakiri
EAN: 4956617600187
cena: **359,00 zł**

DAICHI DAMASCUS

Nieoszlifowany diament wśród noży Satake. Połączenie czarnego drewna Pakka z 69 warstwami stali wysokowęglowej - rdzeń MVS10COB o twardości (+/-) 60 HRC.

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

805-544
Nóż szefa (20 cm)
EAN: 4956617805544
cena: **559,00 zł**

805-513
Nóż Santoku (18 cm)
EAN: 4956617805513
cena: **499,00 zł**

805-551
Nóż do porcjowania (20 cm)
EAN: 4956617805551
cena: **499,00 zł**

805-568
Nóż uniwersalny (15 cm)
EAN: 4956617805568
cena: **395,00 zł**

805-520
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617805520
Cena: **359,00 zł**

805-537
Nóż do obierania (9 cm)
EAN: 4956617805537
cena: **259,00 zł**

HG8551W
Zestaw nóż szefa +
uniwersalny + obierak
EAN: 4956617600163
cena: **1249,00 zł**

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

SASHIMI & DEBA Praworęczne

Sashimi & Deba obejmuje dwa charakterystyczne modele tradycyjnych noży japońskich o różnej długości. Solidne klingi wykonano z wysokowęglowej stali nierdzewnej, która jest wyjątkowo odporna na korozję i łatwa w ostrzeniu. Klasyczne, okrągłe rękojeści z naturalnego drewna wzmocniono pierścieniem z wytrzymałego tworzywa, co skutecznie zapobiega wysunięciu się klingi. Noże te są ostrzone jednostronnie i przeznaczone dla praworęcznych użytkowników.

804-110
Nóż Yanagi Sashimi (27 cm)
EAN: 4956617804110
cena: **199,00 zł**

804-127
Nóż Yanagi Sashimi (24 cm)
EAN: 4956617804127
cena: **159,00 zł**

804-134
Nóż Yanagi Sashimi (21cm)
EAN: 4956617804134
cena: **139,00 zł**

804-172
Nóż Deba (18 cm)
EAN: 4956617804172
cena: **199,00 zł**

804-189
Nóż Deba (15,5 cm)
EAN: 4956617804189
cena: **159,00 zł**

804-196
Nóż Deba (12 cm)
EAN: 4956617804196
cena: **129,00 zł**

KAMIENIE DO OSTRZENIA

GL050
Kamień diamentowy
z prowadnicą 22,5 cm
EAN: 4956617244640
Cena: **289,00 zł**

WH-T1000
Kamień do ostrzenia 1000
EAN: 4903051810207
Cena: **189,00 zł**

WH-T3000
Kamień do ostrzenia 3000
EAN: 4903051810306
Cena: **239,00 zł**

SASHIMI & DEBA Leworęczne

804-226
Nóż Deba 12 cm
EAN: 4956617804226
Cena: **139,00 zł**

804-519
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617804519
Cena: **169,00 zł**

804-202
Nóż Deba 18 cm
EAN: 4956617804202
Cena: **219,00 zł**

804-165
Nóż Sashimi Yanagiba 21 cm
EAN: 4956617804165
Cena: **149,00 zł**

804-158
Nóż Sashimi Yanagiba 24 cm
EAN: 4956617804158
Cena: **169,00 zł**

804-141
Nóż Sashimi Yanagiba 27 cm
EAN: 4956617804141
Cena: **219,00 zł**

Seria Satake Oliver to wszechstronne narzędzia, doskonale sprawdzają się w codziennych zadań. Jest to seria stanowiąca praktyczne rozwiązania dla osób, które szukają narzędzi najwyższej jakości na lata. Klingi wykonane z najwyższej jakości nierdzewnej stali molibdenowej, co zwiększa ich trwałość i odporność na korozję o twardości 56 HRC +/- 1. Rękojeści wykonane z drewna oliwkowego, które jest bardzo odporny na zużycie i nie absorbuje wody. Noże z serii Satake Oliver stanowią praktyczne rozwiązanie dla osób, które poszukują wysokiej jakości narzędzi na wiele lat.

OLIVER

806-015
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617806015
Cena: **179,00 zł**

806-039
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617806039
Cena: **229,00 zł**

806-046
Nóż Szefa kuchni 20 cm
EAN: 4956617806046
Cena: **249,00 zł**

806-053
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617806053
Cena: **229,00 zł**

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

NASHIJI CLAD Natural

Nashiji Natural to seria klasycznych japońskich noży o unikatowym wzornictwie, z klingą wykończoną w stylu „nashiji", który nawiązuj e do dawnej techniki zdobienia mieczy. Piękna faktura przypominająca szorstką skórkę japońskiej gruszki nashi, ma również znaczenie praktyczne, ponieważ dzięki delikatnym wgłębieniom produkty łatwiej odchodzą od noża. Wysokowęglowa stal nierdzewna jest wyjątkowo odporna na korozję i łatwa w ostrzeniu. Okrągłe rękojeści z naturalnego drewna są bardzo lekkie i przyjemne w dotyku. Solidny pierścień z wytrzymałego tworzywa skutecznie zapobiega wysunięciu się klingi.

801-416
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617801416
cena: **169,00 zł**

801-423
Nóż Nakiri (16 cm)
EAN: 4956617801423
cena: **159,00 zł**

801-430
Nóż Deba (15,5 cm)
EAN: 4956617801430
cena: **169,00 zł**

801-447
Nóż Yanagi Sashimi (21cm)
EAN: 4956617801447
cena: **179,00 zł**

801-454
Nóż uniwersalny (12 cm)
EAN: 4956617801454
cena: **149,00 zł**

HG8141W
Zest 2 noży:
- santoku
- sashimi
EAN: 4956617600309
Cena: **369,00 zł**

MUSAKI

GL030
EAN: 4956617243117
Diamentowo - ceramiczna ostrzałka prętowa 22,5 cm
Cena: **189,00 zł**

GL017
Musak diamentowy
EAN: 4956617240437
Cena: **259,00 zł**

MEGUMI CLASSIC

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

Seria Megumi Classic stanowi znakomite wprowadzenie do świata tradycyjnych noży japońskich. Solidne klingi wykonano z wysokowęglowej stali nierdzewnej 420J2, która jest wyjątkowo odporna na korozję i łatwa w ostrzeniu. Klasyczne, okrągłe rękojeści z jasnego, naturalnego drewna wzmocniono pierścieniem z wytrzymałego tworzywa, który skutecznie zapobiega wysunięciu się klingi. Megumi znaczy w języku japońskim „błogosławieństwo", ponieważ noże z tej serii doskonale się sprawdzają jako pierwszy krok na długiej drodze do poznawania tajników japońskiej kuchni.

801-614
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617801614
cena: **99,00 zł**

801-621
Nóż Nakiri (16 cm)
EAN: 4956617801621
cena: **89,00 zł**

801-638
Nóż Deba (15,5 cm)
EAN: 4956617801638
cena: **99,00 zł**

801-645
Nóż Yanagi Sashimi (21cm)
EAN: 4956617801645
cena: **99,00 zł**

801-669
Nóż Deba (15,5 cm)
EAN: 4956617801669
cena: **79,00 zł**

HG8161W
Zestaw 2 noży
Santoku
+ Nakiri
EAN: 4956617600156
cena: **199,00 zł**

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

TOMOKO

Noże z serii Tomoko, których nazwa oznacza po japońsku „przyjazne dziecko", to idealna propozycja dla zwolenników ekonomicznych rozwiązań w codziennej pracy. Klingi wykonano z wysokowęglowej stali nierdzewnej 420J2, która jest wyjątkowo odporna na korozję i łatwa w ostrzeniu. Proste, drewniane rękojeści są przyjemne w doty ku. Noże te są wygodne w utrzymaniu i świetnie spełniają podstawowe funkcje w kuchni, a dla miłośników japońskich narzędzi ich cena jest naprawdę przyjazna.

803-717
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617805827
cena: **99,00 zł**

803-724
Nóż Szefa Air Holes 18cm
EAN: 4956617803724
cena: **119,00 zł**

803-731
Nóż Nakiri (16 cm)
EAN: 4956617803731
cena: **99,00 zł**

803-748
Nóż Deba (15,5 cm)
EAN: 4956617803748
cena: **119,00 zł**

803-755
Nóż Yanagi Sashimi (20,5 cm)
EAN: 4956617803755
cena: **129,00 zł**

803-762
Nóż do chleba (20 cm)
EAN: 4956617805872
cena: **99,00 zł**

803-786
Nóż uniwersalny 15cm
Cena: **99,00 zł**

803-779
Nóż uniwersalny (12 cm)
EAN: 4956617805810
cena: **89,00 zł**

YOSHIMITSU

Yoshimitsu można przetłumaczyć jako „promień szczęścia", ponieważ noże z tej serii stanowią idealną propozycję dla miłośników tradycyjnych narzędzi z kraju wschodzącego słońca. Klingi wykonane są z bardzo mocnej, rdzewnej stali wysokowęglowej SK-5 o twardości 62 HRC, która przez długi czas zachowuje fenomenalną ostrość. Drewniane rękojeści w kształcie ośmiokąta wzmocniono pierścieniem z tworzywa. Ze względu na swoje niepowtarzalne właściwości noże ze stali węglowej są niezwykle cenione przez japońskich mistrzów kuchni, mimo że wymagają troskliwszej opieki.

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

804-011
Nóż Yanagi Sashimi (21 cm)
EAN: 4956617804011
cena: **199,00 zł**

804-028
Nóż Deba (15,5 cm)
EAN: 4956617804028
cena: **199,00 zł**

804-035
Nóż Nakiri (16 cm)
EAN: 4956617804035
cena: **169,00 zł**

804-042
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617804042
cena: **169,00 zł**

804-059
Nóż Santoku (15 cm)
EAN: 4956617804059
cena: **169,00 zł**

804-066
Nóż Deba (12 cm)
EAN: 4956617804066
cena: **149,00 zł**

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

AOGAMI PRO

Noże kuchenne z serii Satake Aogami, to noże rdzewne wykonane z wysokowęglowej stali Blue Aogami #2 o twardości 61 HRC +/- 1, który zachowuje świetną ostrość przez długi czas. Rękojeść wykonana z drewna wenge, wzmocniona pierścieniem z tworzywa. Niska waga noża sprawia że nawet podczas długiej pracy nasza dłoń się nie męczy. Jest to doskonały wybór dla osób ceniących w kuchni proste rozwiązania ze świetnymi właściwościami noży.

802-970
Nóż Deba 18 cm
EAN: 4956617802970
Cena: **989,00 zł**

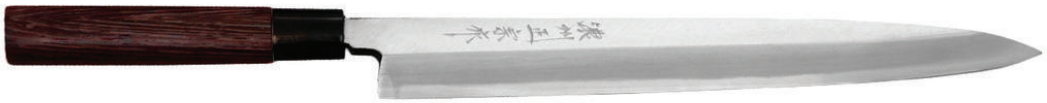
802-987
Nóż Deba 21 cm
EAN: 4956617802987
Cena: **1 699,00 zł**

802-895
Nóż Sashimi Yanagiba 21 cm
EAN: 4956617802895
Cena: **699,00 zł**

802-901
Nóż Sashimi Yanagiba 24 cm
EAN: 4956617802901
Cena: **769,00 zł**

802-918
Nóż Sashimi Yanagiba 27 cm
EAN: 4956617802918
Cena: **969,00 zł**

802-925
Nóż Sashimi Yanagiba 30 cm
EAN: 4956617802925
Cena: **1 159,00 zł**



TITANIUM

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

Noże kuchenne z serii Satake Titanium, klingi wykonane z nierdzewnej stali molibdenowej o twardości 56 HRC +/- 1, pokrytej dodatkowo warstwą tytanu,jest to metal nietoksyczny, krojona żywność pozostaje neutralna chemicznie, dzięki właściwości niegenerowania jonów żelaza na powierzchni, stal dodatkowo jest bardzo łatwa w ostrzeniu, jak również jest odporna na korozję. Rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa ABS, świetnie leży w dłoni, jak również jest bardzo odporna na zarysowania, cechują ją również wysoka odporność na wilgoć i wysokie temperatury. To doskonały wybór dla osób ceniących optymalne rozwiązania.

803-854
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4956617803854
Cena: **149,00 zł**

803-847
Nóż Mini Santoku 15 cm
EAN: 4956617803847
Cena: **159,00 zł**

803-830
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803830
Cena: **189,00 zł**

800-823
Nóż Szefa kuchni
Air Holes 18 cm
EAN: 4956617803823
Cena: **199,00 zł**

803-816
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617803816
Cena: **179,00 zł**

MACARON WHITE

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

Seria noży kuchennych Satake Macaron to idealne ekonomiczne rozwiązanie w kuchni, zastosowana stal molibdenowa o twardości 56 HRC +/- 1, jest bardzo łatwa w ostrzeniu oraz konserwacji. Seria noży Macaron zawiera wszystkie typy noży kuchennych potrzebnych podczas pracy, spełniając wszystkie wymagania. Dodatkowo zastosowana rękojeść wykonana z polipropylenu, jest łatwa w czyszczeniu oraz ma właściwości antybakteryjne. Noże Saku to idealny wybór dla osób szukających praktycznych rozwiązań w kuchni, dodatkowo stylowy wygląd idealnie wpasuje się do każdej nowoczesnej kuchni.

802-239
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617802239
Cena: **99,00 zł**

802-253
Amerykański
nóż uniwersalny 14,5 cm
EAN: 4956617802253
Cena: **119,00 zł**

802-215
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617802215
Cena: **119,00 zł**

802-222
Nóż Nakiri 17 cm
EAN: 4956617802222
Cena: **119,00 zł**

802-246
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617802246
Cena: **119,00 zł**

MV NATURAL

Noże kuchenne z serii Satake MV Natural to doskonałe wprowadzenie do świata noży japońskich. Świetne klingi wykonane z nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej o twardości 56-58 HRC +/- 1, którą cechuje świetna odporność na korozję oraz łatwość ostrzenia. Jest to doskonały wybór dla osób ceniących w kuchni proste rozwiązania ze świetnymi właściwościami noży. Rękojeść zabezpieczono pierścieniem z tworzywa, który zapobiega wysunięciu się klingi. Niska waga noża sprawia, że nawet podczas długiej pracy nasza dłoń się nie męczy.

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

801-553
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617801553
Cena: **99,00 zł**

801-522
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617801522
Cena: **129,00 zł**

801-515
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617801515
Cena: **139,00 zł**

801-539
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617801539
Cena: **149,00 zł**

801-546
Nóż Sashimi Yanagiba 21 cm
EAN: 4956617801546
Cena: **139,00 zł**

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

MV PAKKA

Noże kuchenne z serii Satake MV Paka to idealna propozycja ekonomicznych rozwiązań. Noże wykonane z nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej o twardości 56-58 HRC +/- 1. Seria Satake MV Paka doskonale spełnia wszystkie funkcje w kuchni. Drewniane proste rękojeści są przyjemne w dotyku i są bardzo lekkie, dzięki czemu nie męczą dłoni nawet po długim czasie pracy. Dodatkowo zastosowane nity zwiększają trwałość i wytrzymałość całej konstrukcji. To doskonały wybór dla osób ceniących optymalne rozwiązania.

801-850
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617801850
Cena: **129,00 zł**

801-829
Nóż Nakiri 16 cm
EAN: 4956617801829
Cena: **159,00 zł**

801-812
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617801812
Cena: **169,00 zł**

801-836
Nóż Deba 15,5 cm
EAN: 4956617801836
Cena: **179,00 zł**

801-843
Nóż Sashimi Yanagiba 20,5 cm
EAN: 4956617801843
Cena: **169,00 zł**

SAKU PP

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

Seria noży kuchennych Satake Saku to idealne ekonomiczne rozwiązanie w kuchni, zastosowana stal molibdenowa o twardości 56 HRC +/- 1, jest bardzo łatwa w ostrzeniu oraz konserwacji. Seria noży Saku zawiera wszystkie typy noży kuchennych potrzebnych podczas pracy, spełniając wszystkie wymagania. Dodatkowo zastosowana rękojeść wykonana z polipropylenu, jest łatwa w czyszczeniu oraz ma właściwości antybakteryjne. Noże Saku to idealny wybór dla osób szukających praktycznych rozwiązań w kuchni.

802-338
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4956617802338
Cena: **79,00 zł**

802-345
Nóż Deba 16 cm
EAN: 4956617802345
Cena: **119,00 zł**

802-321
Nóż Nakiri 17 cm
EAN: 4956617802321
Cena: **119,00 zł**

802-314
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617802314
Cena: **119,00 zł**

802-369
Nóż Szefa kuchni Air Holes 18 cm
EAN: 4956617802369
Cena: **129,00 zł**

803-199
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617802199
Cena: **119,00 zł**

802-352
Nóż Sashimi Yanagiba 21 cm
EAN: 4956617802352
Cena: **119,00 zł**

SAKURA

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

Noże kuchenne z serii Satake Sakura to delikatna naturalna budowa i szlachetne wykończenie, z tradycyjną dla Japonii gwiazdką na rękojeści. Klingi wykonane z nierdzewnej stali molibdenowej o twardości 56 HRC +/- 1, stal dodatkowo jest bardzo łatwa w ostrzeniu, jak również jest odporna na korozję. Rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa ABS, świetnie leży w dłoni, jak również jest bardzo odporna na zarysowania, cechują ją również wysoka odporność na wilgoć i wysokie temperatury. To doskonały wybór dla osób ceniących optymalne rozwiązania.

800-877
Nóż do obierania 10 cm
EAN: 4956617800877
Cena: **199,00 zł**

800-846
Nóż uniwersalny 13,5 cm
EAN: 4956617800846
Cena: **199,00 zł**

800-839
Nóż Mini Santoku 15
EAN: 4956617800839
Cena: **249,00 zł**

800-822
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617800822
Cena: **259,00 zł**

800-815
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4956617800815
Cena: **259,00 zł**

800-853
Nóż do pieczywa 20 cm
EAN: 4956617800853
Cena: **249,00 zł**

800-860
Nóż Szefa kuchni 21 cm
EAN: 4956617800860
Cena: **289,00 zł**

HG8081W
Zest 3 noży:
- szefa
- santoku
- uniwersalny

EAN: 4956617600194
Cena: **769,00 zł**

SWORD SMITH

Seria noży kuchennych Satake Sword Smith to idealne ekonomiczne rozwiązanie w kuchni, zastosowana stal molibdenowa o twardości 56 HRC +/- 1, jest bardzo łatwa w ostrzeniu oraz konserwacji. Dodatkowo zastosowana rękojeść wykonana z polipropylenu, jest łatwa w czyszczeniu oraz ma właściwości antybakteryjne. To idealny wybór dla osób szukających praktycznych rozwiązań w kuchni. Seria noży Sword Smith zawiera wszystkie typy noży kuchennych potrzebnych podczas pracy, spełniając wszystkie wymagania.

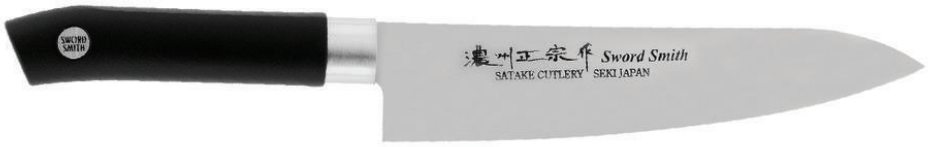
SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

803-274
Nóż uniwersalny 12cm
EAN: 4956617803274
Cena: **159,00 zł**

803-236
Nóż Mini Santoku 15cm
EAN: 4956617803236
Cena: **179,00 zł**

803-243
Nóż Deba 16 cm
EAN: 4956617803243
Cena: **179,00 zł**

803-229
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4956617803229
Cena: **189,00 zł**



803-212
Nóż Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4956617803212
Cena: **199,00 zł**

803-250
Nóż Sashimi Yanagiba 21 cm
EAN: 4956617803250
Cena: **199,00 zł**

KOTORI

SATAKE
CUTLERY MFG. CO.,LTD

Noże kuchenne z serii Satake Kotori to delikatny naturalna budowa i szlachetne wykończenie. Klingi wykonane ze stali nierdzewnej z dodatkiem molibdenu hartowane do 56 HRC +/- 1, dzięki czemu cechuje je wyższa odporność na korozję. Rękojeść wykonana z Pakkawood doskonale dopasowuje się do dłoni i nie męczy jej nawet po kilku godzinach pracy. Rękojeść jest bardzo odporna na wilgoć i nie kurczy się pod wpływem dużych temperatur. Jest to idealny wybór dla osób ceniących optymalne rozwiązanie.

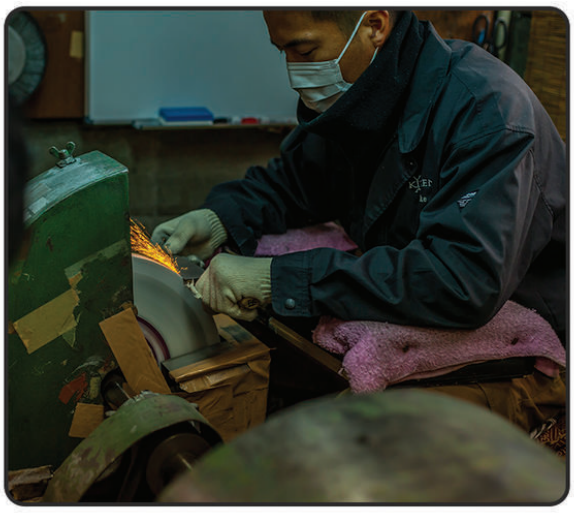
801-519
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4956617803519
cena: **179,00 zł**

803-526
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4956617803526
cena: **189,00 zł**

803-540
Nóż uniwersalny (15 cm)
EAN: 4956617803540
cena: **149,00 zł**

803-533
Nóż uniwersalny Santoku (13,5 cm)
EAN: 4956617803533
cena: **169,00 zł**

HG8351W
Zestaw 2 noży
uniwersalny + Santoku
EAN: 4956617600293
Cena: **349,00 zł**



SATAKE

CUTLERY MFG. CO.,LTD

MADE IN JAPAN