

Dobre noże to podstawa kuchennych przygód – wie o tym zarówno początkujący kucharz, jak i mistrz kulinarniej sztuki. Rynek oferuje szereg rozmaitych rozwiązań – poszukując wśród nich funkcjonalnych noży na lata, warto zwrócić uwagę przede wszystkim na ich jakość oraz materiał z jakiego zostały wykonane. Wieloletnie użytkowanie oraz pełną funkcjonalność zagwarantuje stworzony z pasji do gotowania zestaw SAKO marki Gerpól.

Czym kierować się przy wyborze noży?

Po pierwsze - wybierając zestaw noży kuchennych, warto zwrócić uwagę na oferty renomowanych producentów, by zyskać gwarancję, że wszystkie elementy wykonane zostały z najwyższą starannością o najdrobniejszy szczegół. Po drugie – dobry nóż powinien mieć odpowiedniej długości, stabilny trzonek – tym dłuższy im dłuższe jest ostrze. Po trzecie i najważniejsze – to materiał oraz sposób wykonania ostrza niesie za sobą trwałość i właściwości tnące. Najwyższej jakości są noże kute z jednego kawałka, które swoją funkcjonalnością biją na głowę te sztancowane, czyli wycinane z blachy nierdzewnej. Po czwarte – zestaw musi odpowiadać naszym potrzebom, a więc powinien składać się z elementów o różnym przeznaczeniu.

Zestaw noży SAKO – moc stali w Twojej dłoni

Fabryka Nakryć Stołowych Gerpól to doświadczony producent akcesoriów tnących, który łączy zbieraną od pokoleń wiedzę z nowoczesnymi technologiami, tworząc noże perfekcyjne pod każdym względem. Każdy nóż z zestawu SAKO marki Gerpól wykuty został z jednego kawałka stali nierdzewnej molibdenowo – wanadowej 5Cr15MoV. Materiał ten gwarantuje nieosiągalną w przypadku innych stopów twardość oraz wytrzymałość ostrza, gwarantującą użytkownikowi nie tylko wysokie właściwości tnące, lecz również wysoką odporność na wykruszanie, pękanie, a także łatwość utrzymania w czystości. Dodatkowo, dzięki temu, że noże kute poddawane są specjalnej obróbce termicznej, ostrza długo utrzymują odpowiednią ostrość i doskonale się ostrzą. Właściwości tnące zachowane są więc na wysokim poziomie przez cały okres użytkowania.

Niewątpliwą zaletą noży z zestawu SAKO marki FNS Gerpól jest również bardzo stabilne osadzenie każdego ostrza w wyprofilowanej rękojeści o odpowiedniej długości. Każde z nich posiada ponadto stalowe, kute podparcie, gwarantujące doskonałą równowagę oraz – co równie ważne – ochronę dla palców. Krojenie będzie więc nie tylko komfortowe, ale i bezpieczne. Rękojeści wykonane zostały z polimeru POM, czyli najsztwniejszego i najtwardszego tworzywa termoplastycznego, charakteryzującego się dużą sprężystością, wysoką odpornością na pękanie i zużycie, a także niską absorpcją wody i wilgoci, na które w szczególności narażone są kuchenne przedmioty.

Ostra elegancja

Noże SAKO to również przykład zestawu, który zaspokoi wszystkie nasze kuchenne potrzeby – zarówno te związane z codziennymi czynnościami, jak krojenie chleba czy mięsa, jak i z tymi, do których potrzebna jest wyjątkowa precyzja i ostrość. W jego skład wchodzi pięć noży dostępnych w komplecie: nóż szefa kuchni, nóż do chleba, nóż masarski, nóż uniwersalny, nóż do warzyw. Noże można także kupić osobno. Dodatkowo, zestaw można powiększyć o klasyczny nóż kuchenny oraz tasak. Uzupełnieniem funkcjonalnego zestawu noży SAKO jest estetyczny blok, wykonany z drewna kauczukowego. Materiał ten, niezwykle elegancki, doskonale sprawdza się w warunkach kuchennych – charakteryzuje się gęstym usłojeniem i zwartą strukturą, co daje mu wyjątkową twardość i wytrzymałość. Blok będzie więc pełnił rolę ozdobnego pojemnika do przechowywania noży, a także zabezpieczał ich ostrza przed zniszczeniem. Co więcej, elastyczne i trwałe włókna wypełniające blok stanowią nowatorskie rozwiązanie, które jest nie tylko praktyczne, ale i higieniczne.

Noże SAKO dzięki dobrej jakości materiałom i wykonaniu cechują się doskonałymi właściwościami użytkowymi. By jednak cieszyć się ich blaskiem i użytecznością przez długi czas, należy o nie odpowiednio zadbać. Zaleca się więc mycie ręczne, bez użycia silnych detergentów i ostrych zmywaków, po umyciu natomiast wytrzeć je do sucha miękką ściereczką. Nie należy na nich pozostawiać również soli oraz resztek żywności, które mogłyby naruszyć ich strukturę. Noże powinno się również ostrzyć za pomocą ceramicznej ostrzałki z odpowiednio ustawionym kątem ostrzenia, a po naostrzeniu opłukać nóż ciepłą wodą i osuszyć.

Zestaw 5 noży kutyh w bloku

Cena: 295 zł

Nóż szefa kuchni

Długość: 20 cm

Grubość: 3,0 mm

Cena detaliczna: 58 zł

Nóż masarski

Długość: 16 cm

Grubość 2,5 mm

Cena detaliczna: 39 zł

Nóż do chleba

Długość: 20 cm

Grubość: 2,5 mm

Nóż uniwersalny

Długość: 11,5 cm

Grubość: 2,5 mm

Cena detaliczna: 30 zł

Nóż do warzyw

Długość: 10 cm

Grubość: 2,5 mm

Cena detaliczna: 28 zł

Tasak

Długość: 10 cm

Grubość: 3,0 mm

Cena detaliczna: 71 zł

Nóż kuchenny

Długość: 10 cm

Grubość: 3,0 mm

Cena detaliczna: 44 zł

Fabryki Nakryć Stołowych Gerpól

www.fnsgerpol.pl