Dellinger G Samurai nóż Santoku 180



Cena	**178,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2202003**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**DIN 1.4116**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Zastosowany na ostrzu szlif kulowy ułatwia krojenie, gdyż materiał nie przywiera do noża.

Noże Dellinger G Samurai wykonane są w konstrukcji *full tang* z niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 58º w skali Rockwella. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ergonomiczny uchwyt w stylu zachodnim wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojonego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej. Całość wzmocniona trzema nitami z jednym ozdobnym nitem mozaikowym.

Nóż dostarczany jest w eleganckim, zamykanym etui.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 220 g

Stal 1.4116

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie