

Dellinger M390 Cocobolo Santoku 180 mm



Cena	518,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2157459
Producent	DELLINGER
Forma noża	Santoku
Stal	Böhler M390
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Dellinger M390 Cocobolo, Santoku 180 – profesjonalna stal, rękojeść z drewna egzotycznego

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. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

Ostrze noża wykonano z wysokiej klasy stali proszkowej Böhler M390 – materiału znanego z wyjątkowej odporności na ścieranie, doskonałego trzymania ostrości i wysokiej odporności na korozję. Dzięki twardości sięgającej ok. 62 HRC, nóż zachowuje ostrość nawet przy intensywnym użytkowaniu. Całość zdobi efektowny damasceński mazerunek „Mizu no Mai” 水無井 (Taniec Wody). Ten składający się ze 129 warstw wzór dodaje każdemu egzemplarzowi unikalnych walorów estetycznych. Połączenie doskonałych właściwości stali M390 z tradycyjnym damastem sprawia, że materiał ten jest nie tylko funkcjonalny, ale i luksusowy, co docenią zarówno kolekcjonerzy, jak i profesjonalni użytkownicy.

Rękojeść wykonano w stylu japońskim z egzotycznego drewna **cocobolo**, które wyróżnia się wyrazistym usłojeniem, a dzięki naturalnym olejom wykazuje wyjątkową odporność na wilgoć i pęknięcie. Uchwyt zdobiony jest centralnym nitem mozaikowym, na którym widnieje godło japońskiego samuraja stanowiące część logo firmy Dellinger.

Każdy nóż z serii Dellinger M390 Cocobolo jest ręcznie ostrzony i indywidualnie sprawdzany pod kątem jakości. Dla zachowania jego właściwości i trwałości zaleca się mycie ręczne – zmywarka może uszkodzić zarówno ostrze, jak i drewnianą rękojeść.

Dellinger M390 Cocobolo to połączenie najwyższej jakości wykonania, funkcjonalności i elegancji – idealny wybór dla wymagających kucharzy i pasjonatów gotowania. Noże dostarczane są w luksusowym pudełku z magnetycznym zamknięciem co sprawia, że idealnie nadają się na ekskluzywny prezent.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 318 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 185 g

Stal Böhler M390

HRC 62

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cocobolo

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China