

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-sandal-wood-noz-santoku-180-p-4920.html>

Dellinger Sandal Wood nóż Santoku 180



Cena	122,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2259196
Producent	DELLINGER
Forma noża	Santoku
Stal	DIN 1.4116
Twardość	HRC 56 (+/-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 Sandal Wood wykonane są w konstrukcji *full tang* z niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 56-58^o w skali Rockwella. Nóż Santoku Sandal Wood to doskonały nóż w ciekawym wzornictwie i bardzo przystępnej cenie. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ergonomiczny uchwyt w zachodnim stylu z okładzinami z drewna sandałowca mocowanymi za pomocą trzech nitów.

Długość ostrza: 178 mm

Długość całkowita: 312 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 165 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno sandałowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China