

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-tiny-wave-santoku-170-p-4655.html>

Dellinger Tiny Wave Santoku 170



Cena	410,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203017
Producent	DELLINGER
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

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.

Noże Dellinger Tiny Wave wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 60^o w skali Rockwella sprawia, że noże są niezwykle ostre i utrzymują ostrość przez długi czas. Warstwy miększej stali nierdzewnej chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Polerowane ostrze z charakterystycznym damasceńskim wzorem o "drobnej fali" jest solidne i piękne. 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.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 238 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China