

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-tsuchime-santoku-170-p-4657.html>

Dellinger Tsuchime Santoku 170



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 398,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2203117 |
| Producent | DELLINGER |
| Forma noża | Santoku |
| Stal | VG-10 |
| Twardość | HRC 62 (+/-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.

Noże Dellinger Tsuchime wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 62^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. Ostrze z charakterystycznym damasceńskim wzorem wykończone młotkowaniem zwanym "tsuchime" prezentuje się niezwykle oryginalnie. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Uchwyt stylizowany na japoński wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojenego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 238 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China

