

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-blue-stone-vg-10-damascus-santoku-180-mm-p-6533.html>

# Nóż Dellinger Blue Stone VG-10 Damascus Santoku 180 mm



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>398,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>         |
| Numer katalogowy | <b>2201260</b>       |
| Producent        | <b>DELLINGER</b>     |
| Forma noża       | <b>Santoku</b>       |
| Stal             | <b>VG-10</b>         |
| Twardość         | <b>HRC 61 (+/-1)</b> |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>    |

## Opis produktu

### Nóż Santoku Dellinger Blue Stone VG-10 Damascus

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 noży z serii **Blue Stone VG-10 Damascus** posiada rdzeń tnący wykonany ze stali VG10, która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją i zewnętrznymi uszkodzeniami mechanicznymi. Stal **VG-10** posiada wyjątkową ostrość przy twardości R61 +/- 1 Rockwella. Rdzeń ze stali VG10 umieszczony jest pomiędzy **66 warstwami** stali nierdzewnych o różnej twardości (stal damasceńska), które zapewniają wyjątkową wytrzymałość. Podczas produkcji stosowane jest precyzyjne termiczne hartowanie próżniowe, które zapewnia stali damasceńskiej wyjątkową odporność i wytrzymałość. Doskonałe wyważenie oraz ręczne ostrzenie noża sprawia, że szybko zapomnisz o innych nożach w Twojej kuchni.

**Rękojeść noża** wykonana jest z howlitu. **Howlit** to minerał z grupy krzemianów, a dokładniej borokrzemian wapnia. Jest znany ze swojego mlecznobiałego koloru z szarymi lub czarnymi żyłkami, które nadają mu charakterystyczny wygląd. Czasami występuje również w postaci bezbarwnej lub bladożółtej. Wykorzystywany do imitowania turkusów, zwany wówczas **turkmenitem**. Kamień został ustabilizowany w celu uzyskania większej wytrzymałości i niebieskiej barwy.

### Pielęgnacja howlitu

Howlit jest kamieniem stosunkowo miękkim, dlatego ważne jest, aby chronić go przed twardymi uderzeniami i zarysowaniami.

### Dane techniczne:

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Waga: 280 g

Stal VG10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

---

Uchwyt: turkmenit

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**