

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-male-santoku-buffalo-olive-octagon-140-mm-p-6146.html>

## Nóż Dellinger małe Santoku Buffalo Olive Octagon 140 mm



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>282,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>         |
| Numer katalogowy | <b>2205501</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 kuchenny małe Santoku **Dellinger Buffalo Olive Octagon 140 mm**

Zaprojektowany z myślą o kobiecej dłoni, uniwersalny nóż małe Santoku jest idealnym pomocnikiem w kuchni. Słowo „Santoku” oznacza po japońsku „trzy cnoty”, co odnosi się do jego wszechstronności w krojeniu i siekaniu. Nóż ten jest lżejszy i krótszy niż tradycyjne noże kuchenne, dzięki czemu jest łatwy w użyciu i wygodny w trzymaniu. Kompaktowa konstrukcja sprawia, że idealnie pasuje do mniejszych dłoni i pozwala na dokładne i szybkie cięcie. Mały nóż Santoku to doskonały wybór dla kobiet poszukujących narzędzia łączącego w kuchni elegancję, lekkość i wydajność.

Noże **Dellinger Olive Octagon** są niezwykle atrakcyjne wizualnie, niewiarygodnie lekkie i wykonane z najwyższej klasy materiałów. Rdzeń noży wykuty został z nierdzewnej japońskiej stali VG-10 hartowany do twardości 61<sup>o</sup> w skali Rockwella i laminowany warstwami dwóch miększych stali nierdzewnych o różnej twardości. Taka konstrukcja zapewnia dużą wytrzymałość, a zarazem elastyczność i zdecydowanie ułatwia ponowne ostrzenie noża. Dzięki skuwaniu różnych gatunków stali na powierzchni ostrza powstaje wyjątkowy damasceński mazerunek, który powoduje, że każdy nóż jest unikalny. Noże te mają bardzo dobrą retencję długo zachowując krawędź i doskonale nadają się do ostrzenia na ceramicznych kamieniach wodnych.

Ośmiokątny tradycyjny japoński uchwyt wykonano z pięknego drewna oliwnego i zakończono skuwką z bawolego rogu. Rękojeść może być użytkowana zarówno przez osoby praworęczne jak i leworęczne. Idealne wyważenie noża zapobiega zmęczeniu dłoni podczas pracy.

#### Dane techniczne:

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 275 mm

Waga: 90 g

Stal nierdzewna

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: bawoli róg

---

Myć ręcznie

---

**Made in China**