

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-pink-stone-tsuchime-damascus-santoku-180-mm-p-6538.html>

Nóż Dellinger Pink Stone Tsuchime Damascus Santoku 180 mm



Cena	359,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2201256
Producent	DELLINGER
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Dellinger Pink Stone Tsuchime Damascus Santoku 180 mm

Nóż **Santoku** to wszechstronny nóż wywodzący się z Japonii. W tłumaczeniu Santoku oznacza „trzy cnoty” – radzi sobie z krojeniem, plastowaniem i siekaniem mięsa, warzyw i ryb. Ostrze Sheepsfoot ma prostą krawędź i tępy grzbiet, który biegnie równoległe do ostrza, a następnie zakrzywia się w dół w kierunku czubka, jak pasąca się owca. Ten wzór ostrza został pierwotnie zaprojektowany do wykonywania prac związanych z cięciem i krojeniem, gdzie ostra końcówka mogłaby spowodować niepożądane przekłucie lub przecięcie. Tępy grzbiet umożliwia pewny chwyt ostrza palcami („dławienie”) lub wyciągniętym palcem, co zwiększa precyzyjną kontrolę nad ostrzem podczas delikatnej pracy.

Ostrze noży z serii **Pink Stone Tsuchime 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.

Tsuchime to tradycyjny japoński sposób wykańczania powierzchni noża, który nadaje mu charakterystyczny szorstki wygląd. Słowo „tsuchime” oznacza po japońsku „wzór młotka”, co dokładnie opisuje proces produkcji tych noży. Wgłębienia na powierzchni noża zmniejszają przyleganie żywności. Podczas krojenia warzyw lub mięsa kieszenie powietrzne utworzone przez wgłębienia pomagają uwolnić żywność z ostrza, ułatwiając krojenie i poprawiając wydajność.

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 różowej 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