

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-volcano-santoku-kiritsuke-180-mm-p-6156.html>

# Nóż Dellinger Volcano Santoku Kiritsuke 180 mm



Cena	<b>528,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2205541</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Kiritsuke</b>
Stal	<b>14Cr14MoVNB</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Nóż kuchenny **Dellinger Volcano Santoku Kiritsuke 180 mm**.

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. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw. Ostro zakończony czubek jest typowy dla **kiritsuke** i nadaje mu elegancki i agresywny wygląd. Czubek ostrza **kiritsuke** jest bardziej spiczasty w porównaniu do innych japońskich noży kuchennych. To sprawia, że nóż jest bardziej wszechstronny, umożliwiając precyzyjne cięcia i skomplikowane techniki krojenia.

Volcano to jedna z ciekawszych serii firmy Dellinger. Ostrza noży mają rdzeń z doskonałej stali proszkowej 14Cr14MoVNB hartowanej do 62-64<sup>o</sup> w skali Rockwella laminowany 72 warstwami miększej stali. Takie ostrze jest bardzo trwałe i wytrzymałe, a przy tym oryginalny damasceński mazerunek nadaje nożom unikalnego charakteru. Noże są niezwykle ostre i doskonale wyważone.

Całości dopełnia rękojeść wykonana z czerwono-czarnego laminatu epoksydowo-szklanego G10 ozdobiona nitem mozaikowym. Ergonomiczny kształt ręcznie polerowanego uchwytu jest zaprojektowany z myślą o idealnym dopasowaniu do dłoni. Laminat G10 praktycznie nie wymaga konserwacji. Jest wodoodporny, nie koroduje, nie utlenia się, jest bezwonny i nawet po latach pozostanie twardy, solidny i piękny.

### Dane techniczne:

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 310 mm

Waga: 263 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNB

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

---

Myć ręcznie

---

**Made in China**