

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-santoku-dellinger-buffalo-olive-octagon-185-mm-p-6148.html>

Nóż kuchenny Santoku Dellinger Buffalo Olive Octagon 185 mm



Cena	373,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2205506
Producent	DELLINGER
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Santoku **Dellinger Buffalo Olive Octagon 185 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.

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^o 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: 185 mm

Długość całkowita: 335 mm

Waga: 140 g

Stal nierdzewna

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in China