Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/dellinger-samurai-noz-male-santoku-130-mm-p-4910.html

Dellinger Samurai nóż małe Santoku 130 mm



Numer katalogowy	**SXL-P5**
Producent	**Dellinger**

Opis produktu

Noże firmy Dellinger są 67 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z bardziej miękkiej stali chroniącej twardy rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Rączki noży wykonane są z materiału G-10 - laminatu włókna szklanego zatopionego w żywicy epoksydowej. Jest on wytrzymały, odporny na uderzenia oraz niskie i wysokie temperatury. Dodatkowo rączki posiadają ozdobny detal na środkowym nicie.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 130 mm
Długość całkowita: 235 mm
Szerokość ostrza: 28 mm
Waga: 118 g
Stal VG-10
HRC 62 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: G-10
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in China