

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/dellinger-samurai-noz-santoku-szlif-kulowy-170-mm-p-4912.html>



# Dellinger Samurai nóż Santoku szlif kulowy 170 mm

Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>SXL-P7C</b>
Producent	<b>Dellinger</b>

## Opis produktu

Noże firmy Dellinger są 67 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniutkich 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 twarde 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. Ostrze pokryte jest żłobieniami nazywanymi grantony, mają one zapobiegać przyklejaniu się ciętych produktów do ostrza.

---

Długość ostrza: 170 mm  
Długość całkowita: 300 mm  
Szerokość ostrza: 44 mm  
Waga: 228 g  
Stal VG-10  
HRC 62 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: G-10  
Skuwka: brak  
Myć ręcznie

---

Made in China