Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/dellinger-vg-10-tsuchime-noz-santoku-170-mm-p-4914.html

Dellinger VG-10 Tsuchime nóż Santoku 170 mm



Numer katalogowy	**SXL-M7**
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.

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: 170 mm
Długość całkowita: 300 mm
Szerokość ostrza: 44 mm
Waga: 238 g
Stal VG-10
HRC 62 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: G-10
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in China