

Dellinger Carbon Fiber Octagon małe Santoku 140 mm

Cena	**344,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209125**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Carbon Fiber Octagon małe Santoku 140 mm

Mały nóż ko-Santoku – lekki, precyzyjny i stworzony z myślą o kobiecej dłoni

Ko-Santoku to kompaktowy nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o wygodzie i precyzji użytkowania, szczególnie dla osób o mniejszych dłoniach. Jego nazwa, pochodząca z języka japońskiego, oznacza „trzy cnoty”, co symbolizuje jego wszechstronność – doskonale sprawdza się przy krojeniu, siekaniu i szatkowaniu.

Lżejszy i krótszy niż klasyczne noże kuchenne, ko-Santoku zapewnia wyjątkową kontrolę nad cięciem oraz komfortowy chwyt. Dzięki swojej poręcznej konstrukcji idealnie nadaje się do codziennych prac kuchennych wymagających precyzji i szybkości. To doskonały wybór dla kobiet, które cenią sobie elegancję, funkcjonalność i lekkość narzędzi kuchennych.

Seria noży **Dellinger Carbon Fiber Octagon** zachwyca wyglądem, imponuje lekkością i doskonale dopasowuje się do dłoni – zarówno osób praworęcznych, jak i leworęcznych. Każdy miłośnik gotowania doceni nie tylko ich unikalny styl, ale również świetnie wyprofilowany, ośmiokątny uchwyt, który zapewnia komfort pracy.

Rdzeń ostrza wykonano z wysokiej jakości stali damasceńskiej VG10 o twardości 61±1 HRC, która gwarantuje doskonałe właściwości tnące. Otacza go 66 warstw dwóch typów stali nierdzewnej, co znacząco zwiększa wytrzymałość i odporność ostrza na uszkodzenia. Charakterystyczny wzór Ice Hypnosis nie tylko nadaje mu wyjątkowy wygląd, ale także ogranicza tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu żywności do powierzchni ostrza. Dzięki precyzyjnej obróbce nóż jest łatwy w utrzymaniu i zachowuje ostrość przez długi czas, a w razie potrzeby można ją szybko odnowić przy użyciu kamieni wodnych.

Tradycyjny **uchwyt** o ośmiokątnym kształcie gwarantuje pewny i komfortowy chwyt, nawet w trudnych warunkach pracy. Większa część rękojeści została wykonana z włókna węglowego zatopionego w żywicy, natomiast część przy ostrzu – z czarnego materiału G10. Ten kompozyt cechuje się wyjątkową odpornością na wilgoć, wahania temperatury i ścieranie, co przekłada się na trwałość i niezawodność uchwytu. Dodatkowo G10 jest lekki, solidny i nie wymaga skomplikowanej pielęgnacji.

Ekskluzywne opakowanie – doskonały pomysł na prezent
Każdy nóż umieszczony jest w starannie wykonanym, eleganckim pudełku z drewna, które podkreśla jego wyjątkowy charakter. Połączenie najwyższej jakości rzemiosła, szlachetnych materiałów i dopracowanej formy sprawia, że ta kolekcja to idealny wybór na prezent dla każdego entuzjasty perfekcyjnych noży.

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 275 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 95 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

Made in China