

Dellinger Carbon Fiber Octagon Santoku 185 mm

Cena	**464,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209163**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Carbon Fiber Octagon Santoku 185 mm

Nóż **Santoku** to uniwersalne narzędzie pochodzące z Japonii, które zawdzięcza swoją nazwę znaczeniu „trzy cnoty” — jest idealny do krojenia, siekania i szatkowania mięsa, warzyw oraz ryb. Ostrze tego noża ma charakterystyczny kształt typu Sheepsfoot, czyli prostą krawędź tnącą oraz tępy, równoległy do niej grzbiet, który na końcu łagodnie opada ku czubkowi, przypominając kształtem pasącą się owcę. Taki projekt ostrza powstał po to, by umożliwić bezpieczne cięcie i krojenie bez ryzyka niekontrolowanego przekłucia lub zranienia się ostrym czubkiem. Dzięki tępej krawędzi grzbietu można wygodnie oprzeć na niej palce, co zwiększa precyzję i kontrolę nad nożem podczas precyzyjnych czynności kuchennych.

Zalety noża Santoku

- Precyzyjne krojenie warzyw – Dzięki szerokiemu i prostemu ostrzu nóż Santoku pozwala szybko i dokładnie kroić, siekać oraz drobno szatkować różne warzywa, takie jak cebula, papryka, marchew czy zioła.
- Łatwe krojenie mięsa i ryb – Ostrze Santoku ma delikatne wygięcie, które ułatwia wykonywanie gładkich, czystych cięć przy mięsie oraz filetowaniu ryb. Jednak nóż nie nadaje się do krojenia kości.
- Wszechstronne siekanie i przenoszenie składników – Szerokie ostrze umożliwia także efektywne siekanie miękkich produktów, na przykład grzybów czy tofu, a dodatkowo pozwala wygodnie przenosić posiekane składniki z deski na patelnię lub do garnka.

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: 185 mm

Długość całkowita: 335 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 165 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

Made in China