Dellinger M390 Cocobolo Santoku 180 mm



Cena	**518,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2157459**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger M390 Cocobolo Santoku 180 mm

Nóż **Santoku** to uniwersalne narzędzie kuchenne wywodzące się z Japonii. Jego nazwa, oznaczająca „trzy cnoty”, odnosi się do trzech podstawowych funkcji, które doskonale spełnia: krojenia, siekania oraz porcjowania mięsa, warzyw i ryb.

Charakterystyczne dla Santoku jest ostrze typu **sheepsfoot**, które wyróżnia się prostą krawędzią tnącą i stępionym grzbietem, łagodnie opadającym w kierunku czubka noża. Taka konstrukcja minimalizuje ryzyko przypadkowego przebicia czy skaleczenia, co sprawia, że nóż idealnie nadaje się do precyzyjnych prac. Tępy grzbiet umożliwia także wygodne oparcie palców (tzw. „deptanie” ostrza) lub jego wysunięcie, zwiększając kontrolę nad cięciem.

Zalety użytkowania noża Santoku

- Uniwersalność – Santoku świetnie sprawdza się przy różnych czynnościach kuchennych, takich jak krojenie, siekanie czy szatkowanie.
- Efektywność cięcia – Szerokie ostrze ułatwia zarówno pracę z różnymi składnikami, jak i przenoszenie pokrojonej żywności z deski do garnka lub na patelnię.
- Precyzja – Doskonale nadaje się do drobnych zadań, takich jak krojenie ziół, warzyw czy owoców.

Ostrze wykonano z zaawansowanej stali **Böhler M390**, która słynie z wyjątkowej odporności na ścieranie, znakomitego utrzymywania ostrości oraz wysokiej odporności na korozję. Twardość noża sięga około **62 HRC**, co gwarantuje jego długotrwałą ostrość nawet przy intensywnym użytkowaniu.
Całości dopełnia ozdobny wzór damasceński „**Mizu no Mai**” □□□ (Taniec Wody), nadający nożowi unikalny, artystyczny wygląd – każdy egzemplarz jest niepowtarzalny.

Rękojeść tego noża została wykonana z egzotycznego drewna **cocobolo**, które wyróżnia się efektownym usłojeniem i dużą gęstością. Dzięki naturalnej zawartości olejków, materiał ten jest odporny na wilgoć oraz pękanie. Ergonomiczny uchwyt w kształcie litery „D” zapewnia wygodę i pełną kontrolę podczas użytkowania. Asymetryczne wyprofilowanie idealnie dopasowuje się do kształtu dłoni, dzięki czemu nóż jest komfortowy zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.

Każdy egzemplarz noża z serii **Dellinger M390 Cocobolo** jest **ręcznie ostrzony** i dokładnie sprawdzany pod kątem jakości. W rezultacie otrzymujesz narzędzie, które nie tylko prezentuje się wyjątkowo, ale również działa niezawodnie w codziennej pracy. Aby przedłużyć jego trwałość i zachować ostrość ostrza, zaleca się mycie noża ręcznie – zmywarka może uszkodzić zarówno ostrze, jak i drewnianą rękojeść.

Seria Dellinger M390 Cocobolo to połączenie najwyższej jakości wykonania, eleganckiego designu i funkcjonalności. To doskonały wybór dla profesjonalistów oraz pasjonatów gotowania, którzy cenią solidność, estetykę i precyzję.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 318 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 185 g

Stal Böhler M390

HRC 62

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cocobolo

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China