

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-rose-wood-damascus-noz-santoku-175-p-5261.html>

Dellinger Rose Wood Damascus nóż Santoku 175



Cena	499,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2258197
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Noże Rose Wood Damascus 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 10Cr15CoMoV chroniącej twarde rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas.

Ostrze w japońskim stylu z błyszczącym damasceńskim wzorem Stormy Waves minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza.

Rączki noży wykonane są drewna różanego ozdobione centralnym nitem mozaikowym.

Potrójne nitowanie zapewnia doskonałą wytrzymałość, stabilność i połączenie ostrza z uchwytem.

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: 175 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 51 mm

Waga: 240 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China