

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-sandal-wood-noz-santoku-180-p-5288.html>

# Dellinger Sandal Wood nóż Santoku 180



Cena	<b>122,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2259196</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

## Opis produktu

Solidny i bardzo ostry nóż Santoku Dellinger CLASSIC Wood Sandal z niemieckiej stali **DIN 1.4116** o twardości **HRC 56-58** o imponującym wzornictwie i najwyższej jakości. Krojenie, czyszczenie mięsa, owoców i warzyw - dla tego wyjątkowego noża o japońskim kształcie nie stanowi problemu. Nóż kucharski Santoku nadaje się również do siekania ziół, warzyw i orzechów. Długie ostrze i 3-nitowa rękojeść wykonana z drewna sandałowego typu Western zapewniają najlepszą kontrolę podczas cięcia siekania i krojenia. Szlif kulowy zabezpiecza przed przywieraniem krojonego materiału do ostrza.

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: 178 mm

Długość całkowita: 312 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 165 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno sandałowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in China**