

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-tiny-wave-vg-10-noz-santoku-170-p-4655.html>

## Dellinger Tiny Wave VG-10 nóż Santoku 170



Cena	<b>410,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wypredane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203017</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

### Opis produktu

Noże 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 chroniącej twarde rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Rączki noży wykonane są z materiału G-10 - laminatu włókna szklanego zatopionego w żywicy epoksydowej. Jest on wytrzymały, odporny na uderzenia oraz niskie i wysokie temperatury.

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: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 238 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in China**