

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-male-santoku-buffalo-olive-octagon-140-mm-p-7448.html>

Nóż Dellinger małe Santoku Buffalo Olive Octagon 140 mm



| | |
|------------------|------------------|
| Cena | 282,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 2205501 |
| Producent | DELLINGER |

Opis produktu

Nóż kuchenny małe Santoku **Dellinger Buffalo Olive Octagon 140 mm**

Zaprojektowany z myślą o kobiecej dłoni, mały nóż małe Santoku jest idealnym pomocnikiem w kuchni. Słowo „Santoku” oznacza po japońsku „trzy cnoty”, co odnosi się do jego wszechstronności w krojeniu i siekaniu. Nóż ten jest lżejszy i krótszy niż tradycyjne noże kuchenne, dzięki czemu jest łatwy w użyciu i wygodny w trzymaniu. Kompaktowa konstrukcja sprawia, że idealnie pasuje do mniejszych dłoni i pozwala na dokładne i szybkie cięcie. Mały nóż Santoku to doskonały wybór dla kobiet poszukujących narzędzia łączącego w kuchni elegancję, lekkość i wydajność.

Oszałamiające wizualnie i niewiarygodnie lekkie noże **Dellinger Buffalo Olive Octagon** są odpowiednie zarówno dla użytkowników praworęcznych, jak i leworęcznych. Nie ma na świecie szefa kuchni, który nie chciałby trzymać w dłoni osmiokątnej rękojeści tych lekkich i pięknych noży.

Ostrze noża składa się z rdzenia ze stali damasceńskiej **VG10** o twardości **61+/-1 Rockwella**, który jest umieszczony pomiędzy **66 warstwami** dwóch stali nierdzewnej o różnej twardości, co zapewnia wyjątkową odporność i wytrzymałość. Wzór powstały poprzez przeplatanie się warstw stali tworzy niemal hipnotyczny efekt, który dzięki temu nazywany jest Lodową Hipnozą. Wzór ten minimalizuje również tarcie podczas cięcia i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Dzięki przemyślanemu doborowi materiału i precyzyjnej obróbce końcowej ostrze jest łatwe w utrzymaniu. Bardzo długo zachowuje ostrość i doskonale nadaje się do ostrzenia na kamieniach wodnych.

Rękojeść wykonana jest z pięknego **drewna oliwnego** z zakończonego skuwką z prawdziwego rogu bawolego. Uchwyt został zaprojektowany tak, aby idealnie pasowały do dłoni i zapewniał wygodę użytkownika. Noże są doskonale wyważone i zapobiegają zmęczeniu dłoni.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 275 mm

Waga: 90 g

Stal nierdzewna

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drzewo oliwne

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

