

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-manmosu-damascus-santoku-180-p-6205.html>

Nóż Dellinger Manmosu damascus Santoku 180



Cena	661,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200008
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Solidny, bardzo ostry nóż Santoku 180 mm Dellinger Manmosu Exclusive wykonany jest z stali VG10 otulonej 66 warstwami stali damasceńskiej o efektywnym designie.

Błyszcząca, wysokiej jakości stal i piękna skamielina zęba mamuta tworzą idealną parę, a efekt końcowy zapiera dech w piersiach.

Każdy nóż jest ręcznie ostrzony i osiąga niezwykłą ostrość przy twardości około HRC 62+/-1. Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. 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: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 56 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: 250 g

Stal: VG10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pustynne drewno żelazne zdobiny skamieliną zęba mamuta.

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Opakowanie: eleganckie pudełko **GiftBox**

Made in China