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 ze jest z stali VG10 otulonej 66 warstwami stali damasceńskiej o efektownym 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