Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-pink-stone-tsuchime-damascus-santoku-180-mm-p-7862.html

Nóż Dellinger Pink Stone Tsuchime Damascus Santoku 180 mm



Cena	**359,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2201256**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż Dellinger Pink Stone Tsuchime Damascus Santoku 180 mm

Nóż **Santoku** to wszechstronny nóż wywodzący się z Japonii. W tłumaczeniu Santoku oznacza „trzy cnoty” – radzi sobie z krojeniem, plastrowaniem i siekaniem mięsa, warzyw i ryb. Ostrze Sheepsfoot ma prostą krawędź i tępy grzbiet, który biegnie równolegle do ostrza, a następnie zakrzywia się w dół w kierunku czubka, jak pasąca się owca. Ten wzór ostrza został pierwotnie zaprojektowany do wykonywania prac związanych z cięciem i krojeniem, gdzie ostra końcówka mogłaby spowodować niepożądane przekłucie lub przecięcie. Tępy grzbiet umożliwia pewny chwyt ostrza palcami („dławienie”) lub wyciągniętym palcem, co zwiększa precyzyjną kontrolę nad ostrzem podczas delikatnej pracy.

Ostrze noży z serii **Pink Stone Tsuchime Damascus** posiada rdzeń tnący wykonany ze stali VG10 , która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją i zewnętrznymi uszkodzeniami mechanicznymi. Stal **VG-10** posiada wyjątkową ostrość przy twardości R61 +/- 1 Rockwella. Rdzeń ze stali VG10 umieszczony jest pomiędzy **66 warstwami** stali nierdzewnych o różnej twardości (stal damasceńska), które zapewniają wyjątkową wytrzymałość. Podczas produkcji stosowane jest precyzyjne termiczne hartowanie próżniowe, które zapewnia stali damasceńskiej wyjątkową odporność i wytrzymałość. Doskonałe wyważenie oraz ręczne ostrzenie noża sprawią, że szybko zapomnisz o innych nożach w Twojej kuchni.
Tsuchime to tradycyjny japoński sposób wykańczania powierzchni noża, który nadaje mu charakterystyczny szorstki wygląd. Słowo „tsuchime” oznacza po japońsku „wzór młotka”, co dokładnie opisuje proces produkcji tych noży. Wgłębienia na powierzchni noża zmniejszają przyleganie żywności. Podczas krojenia warzyw lub mięsa kieszenie powietrzne utworzone przez wgłębienia pomagają uwolnić żywność z ostrza, ułatwiając krojenie i poprawiając wydajność

Rękojeść noża wykonana jest z howlitu, który jest ceniony ze względu na swój kolor i fakturę. Kamień został ustabilizowany w celu uzyskania większej wytrzymałości i różowej barwy.

Pielęgnacja howlitu
Howlit jest kamieniem stosunkowo miękkim, dlatego ważne jest, aby chronić go przed twardymi uderzeniami i zarysowaniami. Howlit to fascynujący kamień o bogatej historii i znaczeniu w wielu kulturach. Jego piękny kolor i niepowtarzalne wzory sprawiają, że jest popularnym materiałem na biżuterię i przedmioty dekoracyjne. Przy odpowiedniej pielęgnacji howlit może zachować piękno przez wiele lat.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Waga: 280 g

Stal VG10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: howlit

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China