

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-santoku-buffalo-olive-octagon-185-mm-p-7450.html>

# Nóż Dellinger Santoku Buffalo Olive Octagon 185 mm



Cena	<b>373,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>2205506</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

## Opis produktu

### Nóż kuchenny Santoku **Dellinger Buffalo Olive Octagon 185 mm**

Nóż **Santoku** to wszechstronny nóż wywodzący się z Japonii. W tłumaczeniu Santoku oznacza „trzy cnoty” – radzi sobie z krojeniem, miażdżeniem i siekaniem mięsa, warzyw i ryb. Ostrze Sheepsfoot ma prostą krawędź i tępy grzbiet, który biegnie równoległe 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 pozwala na pewne trzymanie ostrza palcami („dławienie”) lub wysunięciem palca, co zwiększa precyzyjną kontrolę nad ostrzem podczas delikatnej pracy.

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 ośmiokątnej 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 zakończoną skuwką z prawdziwego rogu bawolego. Uchwyt został zaprojektowany tak, aby idealnie pasowały do dłoni i zapewniał wygodę użytkowania. Noże są doskonale wyważone i zapobiegają zmęczeniu dłoni.

### Dane techniczne:

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 335 mm

Waga: 140 g

Stal nierdzewna

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drzewo oliwne

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

---

**Made in China**