

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-volcano-santoku-kiritsuke-180-mm-p-7585.html>

Nóż Dellinger Volcano Santoku Kiritsuke 180 mm



Cena	528,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2205541
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Nóż kuchenny **Dellinger Volcano Santoku Kiritsuke 180 mm**

Nóż nadaje się do krojenia wszelkich produktów spożywczych, od warzyw i owoców po mięso. Japońskie słowo „**santoku**” można z grubsza przetłumaczyć jako „trzy cnoty”, co odnosi się do wszechstronności tego stylu noża i rodzaju cięć, w jakich jest on doskonały (krojenie, krojenie i siekanie). Ostrze noży **santoku** jest szersze niż innych noży szefa kuchni i ma inną geometrię, w tym przypadku górna krawędź ostrza jest prosta i prowadzi do ostrego czubka, który jest mniej zakrzywiony niż w przypadku noży typu **gyuto**. Ten ostro zakończony czubek jest typowy dla **kiritsuke** i nadaje mu elegancki i agresywny wygląd. Czubek ostrza **kiritsuke** jest bardziej spiczasty w porównaniu do innych japońskich noży kuchennych. To sprawia, że nóż jest bardziej wszechstronny, umożliwiając precyzyjne cięcia i skomplikowane techniki krojenia.

Ostrze noży **serii Volcano** składa się z rdzenia ze stali proszkowej **14Cr14MoVNb** o twardości **62-64** w skali Rockwella, który jest umieszczony pomiędzy **72 warstwami** stali damasceńskiej. Dzięki temu ostrze jest niezwykle trwałe, wytrzymałe i doskonale wyważone. Piękny damasceński wzór minimalizuje tarcie podczas cięcia i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza.

Rękojeść wykonana jest z czerwono-czarnego **laminatu epoksydowo-szklanego G10**. Ozdobiona jest centralnym nitem mozaikowym. Potrójne nitowanie zapewnia doskonałą wytrzymałość, stabilność i połączenie ostrza z rękojeścią. Rękojeść jest starannie, ręcznie polerowana, ma ergonomiczny kształt i została zaprojektowana z myślą o doskonałym dopasowaniu do Twojej dłoni. **G10** jest wodoodporny i całkowicie bezwonny, nie wymaga praktycznie żadnej konserwacji. Nie koroduje ani nie utlenia się z biegiem czasu, pozostanie tak samo twardy i solidny.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 310 mm

Waga: 263 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNb

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China

