

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-sandal-wood-noz-santoku-180-p-4920.html>

# Dellinger Sandal Wood nóż Santoku 180



Cena	<b>122,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2259196</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>DIN 1.4116</b>
Twardość	<b>HRC 56 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Zastosowany na ostrzu szlif kulowy ułatwia krojenie, gdyż materiał nie przywiera do noża.

Noże Dellinger Sandal Wood wykonane są w konstrukcji *full tang* z niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 56-58<sup>o</sup> w skali Rockwella. Nóż Santoku Sandal Wood to doskonały nóż w ciekawym wzornictwie i bardzo przystępnej cenie. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ergonomiczny uchwyt w zachodnim stylu z okładzinami z drewna sandałowca mocowanymi za pomocą trzech nitów.

---

Długość ostrza: 178 mm

Długość całkowita: 312 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 165 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno sandałowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in China**