

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-cube-ebony-wood-noz-kiritsuke-205-p-4922.html>

## Dellinger Cube Ebony Wood nóż Kiritsuke 205



Cena	<b>139,00 zł</b>
Cena poprzednia	<b>189,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2259158</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Kiritsuke</b>
Stal	<b>DIN 1.4116</b>
Twardość	<b>HRC 56 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Japońskie noże Kiritsuke łączą w sobie długość Yanagiba oraz wysokość i profil ostrza Usuba z kompromisowo ściętą końcówką. Są to uniwersalne noże do przygotowywania dań kuchni japońskiej. Można ich używać jak Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jak Usuba do warzyw. Ze względu na umiejętność prowadzenia tak długiego i wysokiego ostrza polecane są użytkownikom z większym doświadczeniem.

Nóż wykonany z doskonałej niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 56-58<sup>o</sup> w skali Rockwella. Wyjątkowy design i bardzo wysoka jakość sprawiają, że taki nóż jest bardzo dobrym wyborem dla każdego amatora sztuki kulinarnej przy niezbyt wygórowanej cenie.

Ciekawie rozwiązana rękojeść o kwadratowym przekroju wykonana z drewna hebanowego zapewnia pewny i wygodny chwyt, umożliwiając pełną kontrolę podczas cięcia.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 338 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Grubość ostrza: 3 mm

Waga: 203 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: brak

Myć ręcznie

