

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-octagonal-ebony-wood-paring-125-p-4912.html>

Dellinger Octagonal Ebony Wood Paring 125



Cena	348,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2260195
Producent	DELLINGER
Forma noża	Małe noże
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Noże Dellinger Octagonal Ebony Wood wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 62^o w skali Rockwella sprawia, że noże są niezwykle ostre i utrzymują ostrość przez długi czas. Warstwy miększej stali nierdzewnej chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Polerowane ostrze z damasceńskim wzorem jest wyjątkowe i niepowtarzalne. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ośmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonany z egzotycznego drewna hebanowego jest przeznaczony zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych.

Długość ostrza: 125 mm

Długość całkowita: 260 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 87 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: Heban

Myć ręcznie

