

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-olive-wood-damascus-kiritsuke-200-p-5059.html>

Dellinger Olive Wood Damascus Kiritsuke 200



Cena	569,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2204042
Producent	DELLINGER
Forma noża	Kiritsuke
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

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.

Noże Dellinger Olive Wood Damascus wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 61^o w skali Rockwella sprawia, że noże są niezwykle ostre i utrzymują ostrość przez długi czas. Warstwy miększej stali nierdzewnej 10Cr15CoMoV chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Polerowane ostrze z damasceńskim wzorem *Ladder* minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Uchwyt noża wykonano z pięknie polerowanego drewna oliwnego zdobionego na końcach czerwonymi pierścieniami. Przekrój w kształcie litery D powoduje, że rękojeść jest ergonomiczna i doskonale leży w dłoni. Drewno oliwne cieszy się uznaniem wśród producentów noży i artystów, ponieważ ma ładny wzór i jest atrakcyjne kolorystycznie. Daje się pięknie polerować, jest mocne i trwałe.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 49 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 200 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China