

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-olive-wood-damascus-noz-do-trybowania-135-p-5068.html>

Dellinger Olive Wood Damascus nóż do trybowania 135



Cena	335,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2204037
Producent	DELLINGER
Forma noża	Do trybowania
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb.

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: 135 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 80 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: stal

Myć ręcznie

