

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-rose-wood-damascus-noz-do-pieczywa-200-p-4910.html>

Dellinger Rose Wood Damascus nóż do pieczywa 200



Cena	448,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2258199
Producent	DELLINGER
Forma noża	Do pieczywa
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

Noże Dellinger Rose Wood Damascus 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 10Cr15CoMoV chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Polerowane ostrze z damasceńskim wzorem *Stormy Waves* minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Damasceński wzór *Stormy Waves* przypominający wzburzone morze jest wyjątkowy i niepowtarzalny. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Nóż wykonany w konstrukcji *full tang*. Uchwyt z okładzinami z drzewa różanego wzmocniony trzema nitami z jednym ozdobnym nitom mozaikowym.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 250 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

