

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-blue-stone-vg-10-damascus-universalny-150-mm-p-6535.html>

Nóż Dellinger Blue Stone VG-10 Damascus uniwersalny 150 mm



Cena	255,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2201259
Producent	DELLINGER
Forma noża	Małe noże
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż uniwersalny Dellinger Blue Stone VG-10 Damascus

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany *petty knife*. 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.

Ostrze noży z serii **Blue Stone VG-10 Damascus** posiada rdzeń tnący wykonany ze stali VG10, która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją i zewnętrznymi uszkodzeniami mechanicznymi. Stal **VG-10** posiada wyjątkową ostrość przy twardości R61 +/- 1 Rockwella. Rdzeń ze stali VG10 umieszczony jest pomiędzy **66 warstwami** stali nierdzewnych o różnej twardości (stal damasceńska), które zapewniają wyjątkową wytrzymałość. Podczas produkcji stosowane jest precyzyjne termiczne hartowanie próżniowe, które zapewnia stali damasceńskiej wyjątkową odporność i wytrzymałość. Doskonałe wyważenie oraz ręczne ostrzenie noża sprawia, że szybko zapomnisz o innych nożach w Twojej kuchni.

Rękojeść noża wykonana jest z howlitu. **Howlit** to minerał z grupy krzemianów, a dokładniej borokrzemian wapnia. Jest znany ze swojego mlecznobiałego koloru z szarymi lub czarnymi żyłkami, które nadają mu charakterystyczny wygląd. Czasami występuje również w postaci bezbarwnej lub bladożółtej. Wykorzystywany do imitowania turkusów, zwany wówczas **turkmenitem**. Kamień został ustabilizowany w celu uzyskania większej wytrzymałości i niebieskiej barwy.

Pielęgnacja howlitu

Howlit jest kamieniem stosunkowo miękkim, dlatego ważne jest, aby chronić go przed twardymi uderzeniami i zarysowaniami.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 260 mm

Waga: 135 g

Stal VG10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: turkmenit

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China