

Nóż Dellinger Carbon Fragment do trybowania 155 mm



Cena	358,95 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2203239
Producent	DELLINGER
Forma noża	Do trybowania
Stal	Inna stal
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż do trybowania Dellinger CARBON FRAGMENT Boning 155 mm

Nóż do trybowania o bardzo cienkim i długim ostrzu. Dzięki temu jest szczególnie skuteczny przy odcinaniu mięsa od kości. Sprawdza się równie dobrze w przypadku wołowiny, wieprzowiny jak i przy drobiu i rybach. Oddzielanie skóry, chrząstek, tkanki mięśniowej czy ścięgien za pomocą tego noża to już nie problem. Ostre ostrze umożliwia głębokie cięcie. Specjalny kształt ostrza pozwala omijać stawy, chrząstki i kości.

Wyjątkowe ostrza noży serii **Dellinger Carbon Fragment** wykute są ze 110 warstw naprzemiennie twardej i nieco miększej stali nierdzewnej, które tworzą na klindze piękny damasceński mazerunek. Procedura utwardzania ostrza przebiega w procesie próżniowej obróbki cieplnej z chłodzeniem azotem co pozwala uzyskać twardość 60° w skali Rockwella. Noże szlifowane są ręcznie pod kątem 12-15° co przy osiągniętej twardości zapewnia ekstremalną ostrość. Twarda nierdzewna stal doskonale sprawdza się zarówno przy krojeniu i siekaniu owoców i warzyw jak i przy obróbce mięsa i ryb. Noże wykonane z tej stali świetnie zdają egzamin przy grillowaniu, czy gotowaniu na świeżym powietrzu.

Uchwyt o nowoczesnym i eleganckim designie wykonano z włókna węglowego, wyjątkowo lekkiego i wytrzymałego. Aby osiągnąć doskonałą stabilność i wytrzymałość mocowanie rękojeści do trzpienia zabezpieczono dwoma nitami.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 155 mm

Długość całkowita: 290 mm

Waga: 145 g

Stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 110

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China