

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-carbon-fragment-universalny-110-mm-p-6130.html>

Nóż Dellinger Carbon Fragment uniwersalny 110 mm



Cena	318,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2203246
Producent	DELLINGER
Forma noża	Małe noże
Stal	Inna stal
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż uniwersalny Dellinger CARBON FRAGMENT Petty 110 mm

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.

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: 110 mm

Długość całkowita: 220 mm

Waga: 71 g

Stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 110

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China