

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-volcano-gyuto-kiritsuke-210-mm-p-6157.html>

Nóż Dellinger Volcano Gyuto Kiritsuke 210 mm



Cena	560,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2205542
Producent	DELLINGER
Forma noża	Kiritsuke
Stal	14Cr14MoVNB
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny **szefa kuchni Kiritsuke Dellinger Volcano 210 mm**,

Japońskie noże Kiritsuke łączą w sobie długość Yanagiba oraz wysokość i profil ostrza Usuba z kompromisowo ściętą końcówką. Są to uniwersalne noże do przygotowywania dań kuchni japońskiej. Można ich używać jak Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jak Usuba do warzyw. Ze względu na umiejętność prowadzenia tak długiego i wysokiego ostrza polecane są użytkownikom z większym doświadczeniem.

Volcano to jedna z ciekawszych serii firmy Dellinger. Ostrza noży mają rdzeń z doskonałej stali proszkowej 14Cr14MoVNB hartowanej do 62-64^o w skali Rockwella laminowany 72 warstwami miększej stali. Takie ostrze jest bardzo trwałe i wytrzymałe, a przy tym oryginalny damasceński mazerunek nadaje nożom unikalnego charakteru. Noże są niezwykle ostre i doskonale wyważone.

Całości dopełnia rękojeść wykonana z czerwono-czarnego laminatu epoksydowo-szklanego G10 ozdobiona nitem mozaikowym. Ergonomiczny kształt ręcznie polerowanego uchwyty jest zaprojektowany z myślą o idealnym dopasowaniu do dłoni. Laminat G10 praktycznie nie wymaga konserwacji. Jest wodoodporny, nie koroduje, nie utlenia się, jest bezwonny i nawet po latach pozostanie twardy, solidny i piękny.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 335 mm

Waga: 273 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNB

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China