

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-volcano-kiritsuke-do-pieczyswa-210-mm-p-6153.html>

Nóż Dellinger Volcano Kiritsuke do pieczywa 210 mm



Cena	413,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2205538
Producent	DELLINGER
Forma noża	Kiritsuke
Stal	14Cr14MoVNb
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny **Dellinger Volcano Kiritsuke do pieczywa** 210 mm.

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Nóż z ząbkowaną krawędzią ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba. Doskonale pokroi również dużego arbuza czy ananasa.

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 uchwytu 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: 345 mm

Waga: 260 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNb

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

