

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-do-pieczywa-dellinger-buffalo-olive-octagon-215-mm-p-6152.html>

Nóż kuchenny do pieczywa Dellinger Buffalo Olive Octagon 215 mm



Cena	364,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2205504
Producent	DELLINGER
Forma noża	Do pieczywa
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny **Dellinger Buffalo Olive Octagon do pieczywa** 215 mm

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

Noże **Dellinger Olive Octagon** są niezwykle atrakcyjne wizualnie, niewiarygodnie lekkie i wykonane z najwyższej klasy materiałów. Rdzeń noży wykuty został z nierdzewnej japońskiej stali VG-10 hartowany do twardości 61^o w skali Rockwella i laminowany warstwami dwóch miększych stali nierdzewnych o różnej twardości. Taka konstrukcja zapewnia dużą wytrzymałość, a zarazem elastyczność i zdecydowanie ułatwia ponowne ostrzenie noża. Dzięki skuwaniu różnych gatunków stali na powierzchni ostrza powstaje wyjątkowy damasceński mazerunek, który powoduje, że każdy nóż jest unikalny. Noże te mają bardzo dobrą retencję długo zachowując krawędź i doskonale nadają się do ostrzenia na ceramicznych kamieniach wodnych.

Ośmiokątny tradycyjny japoński uchwyt wykonano z pięknego drewna oliwnego i zakończono skuwką z bawolego rogu. Rękojeść może być użytkowana zarówno przez osoby praworęczne jak i leworęczne. Idealne wyważenie noża zapobiega zmęczeniu dłoni podczas pracy.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 370 mm

Waga: 150 g

Stal nierdzewna

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in China