Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-carbon-fiber-octagon-do-pieczywa-215-mm-p-8271.html



Dellinger Carbon Fiber Octagon do pieczywa 215 mm

Cena	**449,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209149**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Carbon Fiber Octagon do pieczywa 215 mm

Nóż ząbkowany najlepiej sprawdza się do produktów, które mają twardą powierzchnię, ale miękkie wnętrze. Dzięki ząbkom tnie je bez rozgniatania, rozrywania czy kruszenia. Idealnie nadaje się do krojenia świeżego chleba z chrupiącą skórką, twardych bułek czy delikatnych ciast, takich jak biszkopt. Może być też przydatny przy przecinaniu dużych owoców, np. arbuza czy ananasa.

Uzupełnienie dla większych noży – znakomicie dopełnia zestaw noży kuchennych, szczególnie w połączeniu z dużym nożem szefa kuchni.
Seria noży **Dellinger Carbon Fiber Octagon** zachwyca wyglądem, imponuje lekkością i doskonale dopasowuje się do dłoni – zarówno osób praworęcznych, jak i leworęcznych. Każdy miłośnik gotowania doceni nie tylko ich unikalny styl, ale również świetnie wyprofilowany, ośmiokątny uchwyt, który zapewnia komfort pracy.

Rdzeń ostrza wykonano z wysokiej jakości stali damasceńskiej VG10 o twardości 61±1 HRC, która gwarantuje doskonałe właściwości tnące. Otacza go 66 warstw dwóch typów stali nierdzewnej, co znacząco zwiększa wytrzymałość i odporność ostrza na uszkodzenia. Charakterystyczny wzór Ice Hypnosis nie tylko nadaje mu wyjątkowy wygląd, ale także ogranicza tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu żywności do powierzchni ostrza. Dzięki precyzyjnej obróbce nóż jest łatwy w utrzymaniu i zachowuje ostrość przez długi czas, a w razie potrzeby można ją szybko odnowić przy użyciu kamieni wodnych.

Tradycyjny **uchwyt** o ośmiokątnym kształcie gwarantuje pewny i komfortowy chwyt, nawet w trudnych warunkach pracy. Większa część rękojeści została wykonana z włókna węglowego zatopionego w żywicy, natomiast część przy ostrzu – z czarnego materiału G10. Ten kompozyt cechuje się wyjątkową odpornością na wilgoć, wahania temperatury i ścieranie, co przekłada się na trwałość i niezawodność uchwytu. Dodatkowo G10 jest lekki, solidny i nie wymaga skomplikowanej pielęgnacji.

Ekskluzywne opakowanie – doskonały pomysł na prezent
Każdy nóż umieszczony jest w starannie wykonanym, eleganckim pudełku z drewna, które podkreśla jego wyjątkowy charakter. Połączenie najwyższej jakości rzemiosła, szlachetnych materiałów i dopracowanej formy sprawia, że ta kolekcja to idealny wybór na prezent dla każdego entuzjasty perfekcyjnych noży.

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 370 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 155 g

Stal VG-10

HRC 70 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie, ząbkowany

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

Made in China