

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-octagonal-ebony-wood-kiritsuke-210-p-6518.html>

## Dellinger Octagonal Ebony Wood Kiritsuke 210



Cena	<b>568,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2260185</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

### Opis produktu

Noże firmy Dellinger są 67 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniutkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z bardziej miękkiej stali chroniącej twarde rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Rączki noży wykonane w ergonomicznym kształcie ośmiokąta z egzotycznego drewna hebanowego,

Noże Kiritsuke nadają się idealnie do filetowania i krojenia ryb jak również do krojenia sushi.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 362 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 173 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno hebanowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in China**