

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-octagonal-ebony-wood-nakiri-180-p-5281.html>

Dellinger Octagonal Ebony Wood Nakiri 180



Cena	558,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2260197
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Noże firmy Dellinger są 67 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich 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,

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cieniutkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 178 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno hebanowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China