

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-rose-wood-damascus-noz-do-pieczyswa-200-p-5268.html>

Dellinger Rose Wood Damascus nóż do pieczywa 200



Cena	369,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2258199
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Noże Rose Wood Damascus 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 10Cr15CoMoV chroniącej twarde rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Ostrze w japońskim stylu z błyszczącym damasceńskim wzorem *Stormy Waves* minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Nóż wykonany w konstrukcji *full tang*. Uchwyt z okładzinami z drzewa różanego wzmocniony trzema nitami z jednym ozdobnym nitem mozaikowym

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 250 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China