Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-rose-wood-damascus-noz-kiritsuke-215-mm-p-5267.html

Dellinger Rose Wood Damascus nóż Kiritsuke 215 mm



Cena	**399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2258198**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Noże Rose Wood Damascus 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 10Cr15CoMoV chroniącej twardy 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.
Rączki noży wykonane są drewna różanego ozdobione centralnym nitem mozaikowym.
Potrójne nitowanie zapewnia doskonałą wytrzymałość, stabilność i połączenie ostrza z uchwytem.
Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 350 mm

Szerokość ostrza: 51 mm

Waga: 250 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China