

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 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.

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