Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-blue-stone-vg-10-damascus-obierak-95mm-p-7903.html

Nóż Dellinger Blue Stone VG-10 Damascus obierak 95mm



Cena	**165,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2201258**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż uniwersalny Petty Dellinger Blue Stone VG-10 Damascus

Tym uniwersalnym nożem pokroisz owoce i warzywa bez ich miażdzenia, a także z łatwością pokroisz mniejsze kawałki mięsa i sera. Dzięki temu nożowi krojenie będzie dla Ciebie przyjemnością. Nóż ten zastępuje duży nóż szefa kuchni, gdy potrzebujesz precyzyjnych cięć. Jest także przydatnym pomocnikiem podczas siekania ziół.

Ostrze noży z serii **Blue Stone VG-10 Damascus** posiada rdzeń tnący wykonany ze stali VG10 , która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją i zewnętrznymi uszkodzeniami mechanicznymi. Stal **VG-10** posiada wyjątkową ostrość przy twardości R61 +/- 1 Rockwella. Rdzeń ze stali VG10 umieszczony jest pomiędzy **66 warstwami** stali nierdzewnych o różnej twardości (stal damasceńska), które zapewniają wyjątkową wytrzymałość. Podczas produkcji stosowane jest precyzyjne termiczne hartowanie próżniowe, które zapewnia stali damasceńskiej wyjątkową odporność i wytrzymałość. Doskonałe wyważenie oraz ręczne ostrzenie noża sprawią, że szybko zapomnisz o innych nożach w Twojej kuchni.

Rękojeść noża wykonana jest z howlitu, który jest ceniony ze względu na swój kolor i fakturę. Kamień został ustabilizowany w celu uzyskania większej wytrzymałości i niebieskiej barwy.

Pielęgnacja howlitu
Howlit jest kamieniem stosunkowo miękkim, dlatego ważne jest, aby chronić go przed twardymi uderzeniami i zarysowaniami. Howlit to fascynujący kamień szlachetny o bogatej historii i znaczeniu w wielu kulturach. Jego piękny kolor i niepowtarzalne wzory sprawiają, że jest popularnym materiałem na biżuterię i przedmioty dekoracyjne. Przy odpowiedniej pielęgnacji howlit może zachować piękno przez wiele lat.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 95 mm

Długość całkowita: 205 mm

Waga: 122 g

Stal VG10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: howlit

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie