

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-blue-stone-vg-10-damascus-universalny-150-mm-p-7906.html>

# Nóż Dellinger Blue Stone VG-10 Damascus uniwersalny 150 mm



Cena	<b>249,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2201259</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

## Opis produktu

### Nóż uniwersalny Dellinger Blue Stone VG-10 Damascus

Tym **uniwersalnym nożem** pokroisz owoce i warzywa bez ich miażdżenia, 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 sprawiają, 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: 150 mm

Długość całkowita: 260 mm

Waga: 135 g

Stal VG10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: howlit

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

