

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-boning-buffalo-olive-octagon-150-mm-p-7449.html>

Nóż Dellinger Boning Buffalo Olive Octagon 150 mm



Cena	294,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2205503
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Nóż kuchenny do trybowania **Dellinger Buffalo Olive Octagon 150 mm**

Nóż do **trybowania** o trójkątnym kształcie z wydatnym czubkiem. Taka konstrukcja pozwala na łatwą penetrację i przecinanie kości. Dzięki temu jest szczególnie skuteczny przy wycinaniu kości ze wszystkich rodzajów mięsa, ryb i drobiu, oddzielaniu skóry, chrząstek, tkanki mięśniowej czy ścięgien. Ostre ostrze umożliwia głębokie cięcia i jest w stanie przeciąć mięso tak skutecznie, że na kości nie zostaje ani gram.

Oszałamiające wizualnie i niewiarygodnie lekkie noże **Dellinger Buffalo Olive Octagon** są odpowiednie zarówno dla użytkowników praworęcznych, jak i leworęcznych. Nie ma na świecie szefa kuchni, który nie chciałby trzymać w dłoni ośmiokątnej rękojeści tych lekkich i pięknych noży.

Ostrze noża składa się z rdzenia ze stali damasceńskiej **VG10** o twardości **61+/-1 Rockwella**, który jest umieszczony pomiędzy **66 warstwami** dwóch stali nierdzewnej o różnej twardości, co zapewnia wyjątkową odporność i wytrzymałość. Wzór powstały poprzez przeplatanie się warstw stali tworzy niemal hipnotyczny efekt, który dzięki temu nazywany jest Lodową Hipnozą. Wzór ten minimalizuje również tarcie podczas cięcia i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Dzięki przemyślanemu doborowi materiału i precyzyjnej obróbce końcowej ostrze jest łatwe w utrzymaniu. Bardzo długo zachowuje ostrość i doskonale nadaje się do ostrzenia na kamieniach wodnych.

Rękojeść wykonana jest z pięknego **drewna oliwnego** z zakończonym skuwką z prawdziwego rogu bawolego. Uchwyt został zaprojektowany tak, aby idealnie pasowały do dłoni i zapewniał wygodę użytkownika. Noże są doskonale wyważone i zapobiegają zmęczeniu dłoni.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 285 mm

Waga: 90 g

Stal nierdzewna

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drzewo oliwne

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

