

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-carbon-fragment-do-filetowania-170mm-p-7414.html>

# Nóż Dellinger Carbon Fragment do filetowania 170mm



Cena	<b>559,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>2203253</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

## Opis produktu

### Nóż Dellinger CARBON FRAGMENT Slicer 170 mm

**Dellinger Carbon Fragment Slicer** to idealny nóż do krojenia na cienkie plasterki, niezależnie od tego, czy mięso jest gotowe, czy też surowe. Długie i smukłe ostrze umożliwia szybką, prostą i precyzyjną pracę. Bezproblemowa manewrowość i płynne ruchy zapewniają idealnie równe plastry, pozwalają stworzyć doskonałe carpaccio, jak i odkrawać małe porcje dań głównych - takich jak pieczony drób czy ryba przygotowana w całości. Nóż ten z powodzeniem możemy również wykorzystać do filetowania.

Ostrza noży serii **Dellinger Carbon Fragment** składają się z **110 warstw stali nierdzewnych** i kutech. Utwardzanie ostrza odbywa się poprzez próżniową obróbkę cieplną, a następnie chłodzenie azotem. Każdy nóż jest ręcznie szlifowany pod kątem 12-15°, a przy twardości około **60 HRC** osiąga ekstremalną ostrość. Twarda stal damasceńska idealnie sprawdza się przy krojeniu i siekaniu zarówno owoców i warzyw, jak i mięsa. Noże wykonane z tej stali doskonale nadają się do grillowania, czy gotowania na świeżym powietrzu.

**Rękojeść** z włókna węglowego poza wyjątkową lekkością charakteryzuje nowoczesny i fenomenalny wygląd. Podwójne nitowanie odpowiada za doskonałą stabilność i wytrzymałość, łącząc tę niezwykłą rękojeść z błyszczącym, przeszywającym ostrzem.

### Dane techniczne:

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Waga: 148 g

Stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 110

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

**Made in China**