

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	559,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2203253
Producent	DELLINGER

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