Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-carbon-fragment-do-trybowania-155-mm-p-7415.html

Nóż Dellinger Carbon Fragment do trybowania 155 mm



Cena	**358,95 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2203239**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż Dellinger CARBON FRAGMENT Boning 155 mm

Nóż do trybowania o bardzo cienkim i długim ostrzu. Dzięki temu jest szczególnie skuteczny przy odcinaniu mięsa od kości. Sprawdza się równie dobrze w przypadku wołowiny, wieprzowiny jak i przy drobiu i rybach. Oddzielanie skóry, chrząstek, tkanki mięśniowej czy ścięgien za pomocą tego noża to już nie problem. Ostre ostrze umożliwia głębokie cięcie. Specjalny kształt ostrza pozwala temu nożowi ominąć stawy, chrząstki i kości.

Ostrza noży serii **Dellinger Carbon Fragment** składają się z **110 warstw stali nierdzewnych** i kutych. 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: 155 mm

Długość całkowita: 290 mm

Waga: 145 g

Stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 110

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China