Nóż Dellinger Carbon Fragment Gyuto 200 mm



Cena	**519,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2203260**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż Dellinger CARBON FRAGMENT Gyuto 200mm

Nóż kuchenny do wszechstronnego użytku. Grzbiet i ostrze noża zwężają się ku czubowi, co nadaje mu idealnego kształtu do każdego rodzaju cięcia. Świetnie poradzi sobie zarówno przy krojeniu mięsa i ryb, owoców i warzyw, jak i przy siekaniu ziół i orzechów.

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: 200 mm

Długość całkowita: 330 mm

Waga: 190 g

Stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 110

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China