

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-carbon-fragment-universalny-110-mm-p-7413.html>

Nóż Dellinger Carbon Fragment uniwersalny 110 mm



Cena	318,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2203246
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Nóż Dellinger CARBON FRAGMENT Petty 110 mm

Petty to uniwersalne ostrze będące mniejszą wersją noża szefa kuchni. Idealnie sprawdzi się w przypadku siekania, krojenia czy plastrowania, to świetny wybór zarówno przy owocach i warzywach, jak i przy mięsie. Jego wszechstronne zastosowanie czyni go chętnie wybieranym ostrzem przez miłośników sztuki kulinarnej.

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

Długość całkowita: 220 mm

Waga: 71 g

Stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 110

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China