

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-kiritsuke-buffalo-olive-octagon-215-mm-p-7453.html>

# Nóż Dellinger Kiritsuke Buffalo Olive Octagon 215 mm



Cena	<b>390,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2205505</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

## Opis produktu

Nóż kuchenny **Kiritsuke Buffalo Olive Octagon 215mm**

Nóż ten jest idealny do wszechstronnego użytku. Długie ostrze z ostrym zakończeniem jest idealne do każdego rodzaju krojenia. Nadaje się do krojenia mięsa, krojenia ryb, szatkowania, czyszczenia mięsa i ryb, owoców i warzyw. **Kiritsuke Chef** jest bardzo popularny do krojenia i przygotowywania sashimi - ostry koniec wbija się w rybę i łatwo ją kroi.

Oszałamiające wizualnie i niewiarygodnie lekkie noże Dellinger Buffalo Olive Octagon są odpowiednie zarówno dla użytkowników praworęcznych, jak i leworęcznych. Nie ma na świecie szefa kuchni, który nie chciałby trzymać w dłoni ośmiokątnej rękojeści tych lekkich i pięknych noży.

Ostrze noża składa się z rdzenia ze stali damasceńskiej **VG10** o twardości **61+/-1 Rockwella**, który jest umieszczony pomiędzy **66 warstwami** dwóch stali nierdzewnej o różnej twardości, co zapewnia wyjątkową odporność i wytrzymałość. Wzór powstały poprzez przeplatanie się warstw stali tworzy niemal hipnotyczny efekt, który dzięki temu nazywany jest Lodową Hipnozą. Wzór ten minimalizuje również tarcie podczas cięcia i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Dzięki przemyślanemu doborowi materiału i precyzyjnej obróbce końcowej ostrze jest łatwe w utrzymaniu. Bardzo długo zachowuje ostrość i doskonale nadaje się do ostrzenia na kamieniach wodnych.

Rękojeść wykonana jest z pięknego **drewna oliwnego** z zakończonego skuwką z prawdziwego rogu bawolego. Uchwyt został zaprojektowany tak, aby idealnie pasowały do dłoni i zapewniał wygodę użytkownika. Noże są doskonale wyważone i zapobiegają zmęczeniu dłoni.

### Dane techniczne:

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 370 mm

Waga: 160 g

Stal nierdzewna

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drzewo oliwne

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

**Made in China**

