Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-kita-damascus-do-plastrowania-205-p-6212.html



Nóż Dellinger Kita damascus do plastrowania 205

Cena	**509,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2200134**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Noże serii Dellinger KITA posiadają bardzo ostry rdzeń tnący wykonany ze stali 10Cr15CoMoV (zamiennik japońskiej stali VG-10),
który jest bardzo dobrze zabezpieczony przed korozją. Stal 10Cr15CoMoV ma długotrwałą ostrość przy twardości R62 +/- 1 Rockwella.
Rdzeń tej doskonałej stali jest umieszczony pomiędzy 6 warstwami 2 stali damasceńskiej, co zapewnia wyjątkową trwałość i wytrzymałość.
Połyskujący wzór damasceński SURFE minimalizuje tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza.
Wzór adamaszku przypominający wzburzone morze jest wyjątkowy, niepowtarzalny i stanie się symbolem Twojej indywidualności.
Ergonomiczny uchwyt w stylu zachodnim jest wykonany z naturalnego pustynnego drewna żelaznego i jest ozdobiony 2 mozaikowymi nitami.
Ręcznie polerowany uchwyt ma ergonomiczny kształt i jest tak zaprojektowany aby leżał perfekcyjnie w dłoni.
Nóż uniwersalny wielozadaniowy niezbędny pomocnik w każdej kuchni.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 100 g

Stal 10Cr15CoMoV

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pustynne drewno żelazne

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China