

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	479,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
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