Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-olive-wood-kiritsuke-155-p-6185.html

# Nóż Dellinger Olive Wood Kiritsuke 155



| | |
|---|---|
| Cena | **399,00 zł** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Numer katalogowy | **2204038** |
| Producent | **DELLINGER** |

## Opis produktu

Piękny i bardzo unikatowy nóż Kiritsuke Olive Wood Damascus firmy Dellinger jest 67 warstwowy. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy ze stali damasceńskiej chroniącej twardy rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Ostrze w japońskim stylu z błyszczącym damasceńskim wzorem Ladder minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza.

Klasyczny uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany jest z pięknego drewna oliwnego i ozdobiony czerwonymi pierścieniami na końcach. Drewno oliwne jest bardzo atrakcyjne kolorystycznie i poszukiwane szczególnie przez producentów noży i artystów. Daje się doskonale polerować, jest mocne i trwałe. Słowem "piękno, które się nie starzeje".

Japońskie noże Kiritsuke to hybryda o długości Yanagiba oraz wysokości i profilu ostrza Usuba. Kompromisem jest ścięta pod kątem końcówka. Mogą być używane jako Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jako Usuba do warzyw. Nóż ten jest postrzegany jako nóż uniwersalny do przygotowywania dań tradycyjnej kuchni japońskiej. Tu prezentujemy mniejszą wersję kiritsuke o uniwersalnym zastosowaniu.

---

Długość ostrza: 155 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 160 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**