Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-olive-wood-nakiri-175-p-6180.html

Nóż Dellinger Olive Wood Nakiri 175



Cena	**549,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2204039**
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".

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cieniutkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Długość ostrza: 175 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 59 mm
Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 243 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China