

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-olive-wood-universalny-115-p-6187.html>

## Nóż Dellinger Olive Wood uniwersalny 115



|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Cena             | <b>329,00 zł</b> |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>     |
| Numer katalogowy | <b>2204036</b>   |
| Producent        | <b>DELLINGER</b> |

### Opis produktu

Piękny i bardzo unikatowy nóż do pieczywa 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 się również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy ze stali damasceńskiej chroniącej twarde 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".

---

Długość ostrza: 115 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 90 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**