Nóż Dellinger Volcano Gyuto Kiritsuke 210 mm

Cena	**560,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**2205542**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż kuchenny **szefa kuchni Kiritsuke Dellinger Volcano**

Nóż ten jest idealny jako wszechstronne narzędzie w każdej kuchni. Długie ostrze z ostrym zakończeniem jest idealne do każdego rodzaju krojenia. Nadaje się do krojenia mięsa, krojenia ryb, szatkowania, czyszczenia mięsa i ryb, owoców i warzyw. **Kiritsuke Chef** jest bardzo popularny do krojenia i przygotowywania sashimi - ostry koniec wbija się w rybę i łatwo ją kroi.

Ostrze noży **serii Volcano** składa się z rdzenia ze stali proszkowej **14Cr14MoVNb** o twardości **62-64** w skali Rockwella, który jest umieszczony pomiędzy **72 warstwami** stali damasceńskiej. Dzięki temu ostrze jest niezwykle trwałe, wytrzymałe i doskonale wyważone. Piękny damasceński wzór minimalizuje tarcie podczas cięcia i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza.

Rękojeść wykonana jest z czerwono-czarnego **laminatu epoksydowo-szklanego G10**. Ozdobiona jest centralnym nitem mozaikowym. Potrójne nitowanie zapewnia doskonałą wytrzymałość, stabilność i połączenie ostrza z rękojeścią. Rękojeść jest starannie, ręcznie polerowana, ma ergonomiczny kształt i została zaprojektowana z myślą o doskonałym dopasowaniu do Twojej dłoni. **G10** jest wodoodporny i całkowicie bezwonny, nie wymaga praktycznie żadnej konserwacji. Nie koroduje ani nie utlenia się z biegiem czasu, pozostanie tak samo twardy i solidny.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 335 mm

Waga: 273 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNb

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China