

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-volcano-gyuto-kiritsuke-210-mm-p-7586.html>

# Nóż Dellinger Volcano Gyuto Kiritsuke 210 mm



Cena	<b>560,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>2205542</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

## 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 kroci.

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**