

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-volcano-kiritsuke-do-pieczywa-210-mm-p-7582.html>

Nóż Dellinger Volcano Kiritsuke do pieczywa 210 mm



Cena	413,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2205538
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Nóż kuchenny **Dellinger Volcano Kiritsuke do pieczywa** 210 mm

Nóż z ząbkowaną krawędzią najlepiej nadaje się do potraw twardych na powierzchni i miękkich w środku. Idealnie nadaje się do krojenia świeżego pieczywa z chrupiącą skórką, twardych bułek czy miękkiego ciasta. Doskonale pokroi również dużego arbuza czy ananasa.

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: 345 mm

Waga: 260 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNb

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China