Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-volcano-obierak-90-mm-p-7583.html

Nóż Dellinger Volcano obierak 90 mm



Cena	**280,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2205539**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż kuchenny **Dellinger Volcano obierak 90** mm

Ten **obierak** jest bardzo zwinnym pomocnikiem. Docenisz jego możliwości podczas obierania i dekorowania owoców i warzyw. Jest mocny i wystarczająco poręczny, aby precyzyjnie ciąć mięso. Jego uniwersalność sprawia, że jest niezastąpiony w kuchni każdego kucharza.

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: 90 mm

Długość całkowita: 210 mm

Waga: 152 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNb

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China