Link do produktu: https://www.naifu.pl/dellinger-carbon-fiber-octagon-do-pieczywa-215-mm-p-6741.html



Dellinger Carbon Fiber Octagon do pieczywa 215 mm

Cena	**449,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209149**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Do pieczywa**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż do pieczywa 215 **Dellinger Carbon Fiber Octagon**

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Posiada ząbkowane ostrze, które skutecznie radzi sobie ze skórką, nie miażdżąc przy tym miękkiego wnętrza pieczywa.

Seria **Dellinger Carbon Fiber** Octagon przyciąga uwagę nowoczesnym designem i lekkością, a jednocześnie imponuje wygodą użytkowania – zarówno dla prawo-, jak i leworęcznych. Ośmiokątny uchwyt doskonale leży w dłoni, zapewniając stabilność i komfort nawet przy dłuższym użytkowaniu.

Rdzeń ostrza wykonano z renomowanej stali damasceńskiej **VG-10** o twardości **61±1 HRC**, gwarantującej trwałość i wysoką ostrość. Otaczające go 66 warstw stali nierdzewnej zwiększają wytrzymałość i chronią przed uszkodzeniami. Charakterystyczny wzór „*Ice Hypnosis*" nie tylko nadaje ostrzu wyjątkowego charakteru, ale także redukuje tarcie i ogranicza przywieranie żywności podczas cięcia. Ostrze długo zachowuje ostrość i można je łatwo naostrzyć na kamieniu wodnym.

Rękojeść wykonana jest z dwóch trwałych materiałów: włókna węglowego zatopionego w żywicy oraz czarnego kompozytu **G10** przy nasadzie ostrza, z rdzeniem z litego drewna włożonym do rękojeści, co czyni ją mocniejszą i bardziej stabilną. Nawet po wielu latach użytkowania nie ma pęknięć ani poluzowań. G10 jest odporny na wilgoć, zmiany temperatury i ścieranie, a przy tym niezwykle lekki i praktycznie bezobsługowy.

Eleganckie opakowanie – gotowy pomysł na prezent
Każdy nóż z serii Ko-Santoku zapakowany jest w estetyczne, drewniane pudełko, które podkreśla jego wyjątkowy charakter. To połączenie wysokiej jakości wykonania, nowoczesnych materiałów i estetyki czyni z niego doskonały prezent dla każdego miłośnika kuchennych perfekcji.

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 370 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 155 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: G10

Myć ręcznie

Made in China