Link do produktu: https://www.naifu.pl/dellinger-kita-north-damaskus-noz-uniwersalny-150-p-5092.html

Dellinger Kita North Damaskus nóż uniwersalny 150



Cena	**438,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2200135**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**10Cr15CoMoV**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Noże Kita Dellinger North Damaskus wykonano w stylu północnoceltyckim z siedmiu warstw damastu. Rdzeń ze stali 10Cr15CoMoV jest laminowany sześcioma warstwami nieco miększej stali nierdzewnej. Stal 10Cr15CoMoV hartowana do twardości 62º w skali Rockwella jest wyjątkowo trwała i doskonale zachowuje krawędź, jej parametry są zbliżone do legendarnej japońskiej stali VG-10. Oryginalny damasceński mazerunek *surfe* przypominający wzburzone morze czyni każdy nóż niepowtarzalnym, a jednocześnie minimalizuje tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza.

Nóż wykonano w konstrukcji *full tang* z okładzinami z drewna pustynnego drzewa żelaznego (Desert Iron Wood) rosnącego w zachodniej części pustyni Sonora. Okładziny mocowane są za pomocą dwóch nitów mozaikowych. Ergonomicznie zaprojektowana i ręcznie polerowana rękojeść ozdobiona jest wygrawerowanym celtyckim motywem.

Każdy nóż dostarczany jest w specjalnym drewnianym etui.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 265 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 115 g

Stal 10Cr15CoMoV

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 7

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Desert Iron Wood

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China