Dellinger Manmosu Damascus nóż uniwersalny 130



Cena	**461,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200007**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Mały nóż o profilu gyuto jest nożem wielozadaniowym. 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 serii Dellinger Manmosu Exclusive wykuwane są z 67 warstw damastu. Rdzeń noża wykonany jest z doskonałej japońskiej stali VG10, nierdzewnej i hartowanej do twardości 62º w skali Rockwella, która jest laminowana warstwami dwóch rodzajów miększej stal nierdzewnej. Klinga tej konstrukcji jest sprężysta, wyjątkowo wytrzymała i doskonale zabezpieczona przed korozją. Ostrze długo utrzymuje krawędź, a ponowne naostrzenie nie sprawia większego problemu. Przypominający kwitnące róże damasceński mazerunek *rose* nadaje nożom wyjątkowy i niepowtarzalny charakter, a dodatkowo minimalizuje tarcie i zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza.

Uchwyt wykonano z drewna pustynnego drzewa żelaznego (Desert Iron Wood) rosnącego w zachodniej części pustyni Sonora. Ergonomicznie zaprojektowana i ręcznie polerowana rękojeść ozdobiona jest rzadką skamieliną kła mamuta.

Każdy nóż dostarczany jest w specjalnym drewnianym etui.

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Grubość ostrza: 2,4 mm

Waga: 115 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Desert Iron Wood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China