

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-octagonal-ebony-wood-kiritsuke-210-p-5178.html>

Dellinger Octagonal Ebony Wood Kiritsuke 210



Cena	568,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2260185
Producent	DELLINGER
Forma noża	Kiritsuke
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japońskie noże Kiritsuke łączą w sobie długość Yanagiba oraz wysokość i profil ostrza Usuba z kompromisowo ściętą końcówką. Są to uniwersalne noże do przygotowywania dań kuchni japońskiej. Można ich używać jak Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jak Usuba do warzyw. Ze względu na umiejętność prowadzenia tak długiego i wysokiego ostrza polecane są użytkownikom z większym doświadczeniem.

Noże Dellinger Octagonal Ebony Wood wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 62^o w skali Rockwella sprawia, że noże są niezwykle ostre i utrzymują ostrość przez długi czas. Warstwy miększej stali nierdzewnej chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Polerowane ostrze z damasceńskim wzorem jest wyjątkowe i niepowtarzalne. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ośmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonany z egzotycznego drewna hebanowego jest przeznaczony zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 362 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 173 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: Heban

Myć ręcznie

Made in China