

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-octagonal-ebony-wood-nakiri-180-p-4913.html>

Dellinger Octagonal Ebony Wood Nakiri 180



Cena	558,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2260197
Producent	DELLINGER
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

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: 180 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 178 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: Heban

Myć ręcznie

Made in China

