

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-octagonal-ebony-wood-paring-125-p-4912.html>

## Dellinger Octagonal Ebony Wood Paring 125



Cena	<b>348,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2260195</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### 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 Dellinger Octagonal Ebony Wood wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 62<sup>o</sup> 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: 125 mm

Długość całkowita: 260 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 87 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: Heban

Myć ręcznie

