

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-okami-aus-10-noz-universalny-150-p-6785.html>

## Dellinger Okami AUS-10 nóż uniwersalny 150



Cena	<b>207,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2209288</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>AUS-10</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Dellinger Okami AUS-10 - Nóż uniwersalny 150

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany *petty knife*. 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 Okami wykonane są w technologii *sanmai* z trzech warstw stali. Rdzeń z japońskiej stali AUS-10 hartowanej do twardości 62<sup>o</sup> w skali Rockwella jest laminowany nieco miększą stalą nierdzewną. Nóż jest niezwykle ostry, a zastosowana konstrukcja zapewnia elastyczność klingi i ułatwia ponowne jej naostrzenie. Ponieważ użyta stal jest nierdzewna, nóż jest stosunkowo łatwy w utrzymaniu i konserwacji, co z pewnością jest dodatkowym atutem.

Rękojeść noża wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojenego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej. Uchwyt jest bardzo wygodny przez co nóż doskonale leży w dłoni. Unikalny wygląd zapewniają czerwone i złote pierścienie na obu końcach i centralny nit mozaikowy z logo Dellinger.

Nóż dostarczany jest w eleganckim, zamykanym etui.

---

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 270 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 125 g

Stal AUS-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in China**