Link do produktu: https://www.naifu.pl/dellinger-olive-wood-damascus-noz-do-trybowania-135-p-5068.html

Dellinger Olive Wood Damascus nóż do trybowania 135



Cena	**335,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2204037**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Do trybowania**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb.

Noże Dellinger Olive Wood Damascus wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 61º w skali Rockwella sprawia, że noże są niezwykle ostre i utrzymują ostrość przez długi czas. Warstwy miększej stali nierdzewnej 10Cr15CoMoV chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Polerowane ostrze z damasceńskim wzorem *Ladder* minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Uchwyt noża wykonano z pięknie polerowanego drewna oliwnego zdobionego na końcach czerwonymi pierścieniami. Przekrój w kształcie litery D powoduje, że rękojeść jest ergonomiczna i doskonale leży w dłoni. Drewno oliwne cieszy się uznaniem wśród producentów noży i artystów, ponieważ ma ładny wzór i jest atrakcyjne kolorystycznie. Daje się pięknie polerować, jest mocne i trwałe.

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 80 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China