

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-olive-wood-damascus-slicer-195-p-5062.html>

## Dellinger Olive Wood Damascus slicer 195



Cena	<b>459,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2204041</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Do filetowania</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Nóż do krojenia i filetowania mięsa i ryb.

Noże Dellinger Olive Wood Damascus wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 61<sup>o</sup> 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: 195 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 39 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 172 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: stal

Myć ręcznie

