Link do produktu: https://www.naifu.pl/dellinger-rose-wood-damascus-noz-do-pieczywa-200-p-4910.html

Dellinger Rose Wood Damascus nóż do pieczywa 200



Cena	**369,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2258199**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Do pieczywa**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

Noże Dellinger Rose Wood Damascus wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 62º 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 *Stormy Waves* minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Damasceński wzór *Stormy Waves* przypominający wzburzone morze jest wyjątkowy i niepowtarzalny. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Nóż wykonany w konstrukcji *full tang*. Uchwyt z okładzinami z drzewa różanego wzmocniony trzema nitami z jednym ozdobnym nitem mozaikowym.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 250 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie