Link do produktu: https://www.naifu.pl/dellinger-serbski-noz-d2-alma-bbq-160-mm-p-6482.html



Dellinger Serbski nóż D2 Alma BBQ 160 mm

Cena	**699,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2200096**
Producent	**DELLINGER**
Stal	**D2**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Serbski nóż Dellinger D2 ALMA

Ten ciekawy nóż Dellinger D2 Alma został zainspirowany nożami produkowanymi przez braci Almazan, twórcami Almazan Kitchen. Taki styl znany jest lepiej jako "serbski nóż szefa kuchni". Jak przystało na nóż szefa kuchni jest nożem wszechstronnym. Jego masa ułatwia krojenie większych kawałków mięsa. Jednocześnie niezwykła ostrość sprawia, że może służyć wielu potrzebom. Można nim siekać, kroić, filetować, sprawiać mięso i ryby, a także czyścić i kroić warzywa.

Ręcznie wykonany w technologii full tang za stali D2 precyzyjnie hartowany, odpuszczany i wyżarzany osiąga twardość 60-62º w skali Rockwella. Nóż ma wyjątkową grubość 4 mm, nietypową dla serbskich noży, która sprawia, że nóż jest niezwykle wytrzymały i na pewno posłuży przez wiele lat. Wysokowęglowa stal D2 ze względu na swoją odporność na korozję jest zaliczana do stali pół-nierdzewnych (semi-stainless). Jej właściwości są wynikiem stosunkowo wysokiej domieszki wanadu i chromu.

Uchwyt jest ręcznie formowany z twardego afrykańskiego drewna Wenge i impregnowany olejem tungowym. Okładziny mocowane są dwoma ozdobnymi nitami.

Nóż wyposażony jest w skórzaną pochwę.

Ponieważ noże Dellinger D2 Alma wykonywane są ręcznie z naturalnych materiałów, każdy egzemplarz jest oryginalny i niepowtarzalny, mogą więc wystąpić subtelne różnice w stosunku do noża przedstawionego na zdjęciu.

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 310 mm

Grubość ostrza: 4 mm

Waga: 550 g

Stal D2

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Wenge

Myć ręcznie

Made in China