Link do produktu: https://www.naifu.pl/dellinger-serbski-noz-d2-kokki-bbq-w-stylu-almazan-kitchen-165-mm-p-6121.html



Dellinger Serbski nóż D2 KOKKI BBQ w stylu "Almazan Kitchen" 165 mm

Cena	**582,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2201130**
Producent	**DELLINGER**
Stal	**D2**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Ten ciekawy nóż Dellinger Almalife 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 narzędziowa 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 drzewa oliwnego. Okładziny mocowane są dwoma ozdobnymi nitami.

Nóż wyposażony jest w skórzaną pochwę.

Ponieważ noże Dellinger Almalife 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: 165 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 90 mm

Grubość ostrza: 4 mm

Waga: 500 g

Stal D2

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: brak

Myć ręcznie