

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-tsuchime-noz-do-filetowania-205-p-4894.html>

Dellinger Tsuchime nóż do filetowania 205



| | |
|------------------|-----------------------|
| Cena | 369,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2205119 |
| Producent | DELLINGER |
| Forma noża | Do filetowania |
| Stal | VG-10 |
| Twardość | HRC 62 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Japoński nóż do filetowania świeżych ryb i krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem. Długość i kształt noża sprawia, że doskonale nadaje się również do przygotowywania mięsa.

Noże Dellinger Tsuchime wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 62^o w skali Rockwella sprawia, że noże są niezwykle ostre i utrzymują ostrość przez długi czas. Warstwy miększej stali nierdzewnej chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Ostrze z charakterystycznym damasceńskim wzorem wykończone młotkowaniem zwanym "tsuchime" prezentuje się niezwykle oryginalnie. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Uchwyt stylizowany na japoński wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojenego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 238 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China

