Dellinger VG-10 BBQ nóż "Zed One" 195 mm



Cena	**991,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2200035**
Producent	**DELLINGER**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Ten ciekawy nóż Dellinger "Zed One" 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 Dellinger "Zed One" ma rdzeń wykuty z doskonałej japońskiej stali VG-10 hartowanej do twardości 60-62º w skali Rockwella. Rdzeń otoczony jest 98 warstwami stali nierdzewnej co zapewnia mu niezwykłą trwałość i wytrzymałość. Damasceński wzór jest piękny i wyjątkowy, co w połączeniu z oryginalnym wykończeniem grzbietu ostrza czyni każdy egzemplarz niepowtarzalnym.

Uchwyt wykonano ręcznie z jednego kawałka egzotycznego drewna hebanowego. Okładziny mocowane są trzema ozdobnymi nitami. Nit środkowy ozdobiony jest japońskim kanji oznaczającym samuraja.

Nóż wyposażony jest pochwę wykonaną argentyńskiej skóry wołowej. Każdy nóż dostarczany jest w specjalnym pudełku.

Długość ostrza: 195 mm

Długość całkowita: 315 mm

Grubość ostrza: 3 mm

Waga: 360 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 99

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China