Nóż Dellinger Carbon Fragment do filetowania 170mm



Cena	**559,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2203253**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**Inna stal**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż Dellinger CARBON FRAGMENT Slicer 170 mm

Dellinger Carbon Fragment Slicer to idealny nóż do krojenia na cienkie plasterki, niezależnie od tego, czy mięso jest gotowe, czy też surowe. Długie i smukłe ostrze umożliwia szybką, prostą i precyzyjną pracę. Bezproblemowa manewrowość i płynne ruchy zapewniają idealnie równe plastry, pozwalają stworzyć doskonałe carpaccio, jak i odkrawać małe porcje dań głównych - takich jak pieczony drób czy ryba przygotowana w całości. Nóż ten z powodzeniem możemy również wykorzystać do filetowania.

Wyjątkowe ostrza noży serii **Dellinger Carbon Fragment** wykute są ze 110 warstw naprzemiennie twardej i nieco miększej stali nierdzewnej, które tworzą na klindze piękny damasceński mazerunek. Procedura utwardzania ostrza przebiega w procesie próżniowej obróbki cieplnej z chłodzeniem azotem co pozwala uzyskać twardość 60° w skali Rockwella. Noże szlifowane są ręcznie pod kątem 12-15° co przy osiąganej twardości zapewnia ekstremalną ostrość. Twarda nierdzewna stal doskonale sprawdza się zarówno przy krojeniu i siekaniu owoców i warzyw jaki i przy obróbce mięsa i ryb. Noże wykonane z tej stali świetnie zdają egzamin przy grillowaniu, czy gotowaniu na świeżym powietrzu.

Uchwyt o nowoczesnym i eleganckim designie wykonano z włókna węglowego, wyjątkowo lekkiego i wytrzymałego. Aby osiągnąć doskonałą stabilność i wytrzymałość mocowanie rękojeści do trzpienia zabezpieczono dwoma nitami.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Waga: 148 g

Stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 110

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China