Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-dellinger-carbon-fragment-uniwersalny-110-mm-p-6130.html

Nóż Dellinger Carbon Fragment uniwersalny 110 mm



Cena	**275,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2203246**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**Inna stal**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż uniwersalny Dellinger CARBON FRAGMENT Petty 110 mm

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany **petty knife**. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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: 110 mm

Długość całkowita: 220 mm

Waga: 71 g

Stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 110

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China