Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-dellinger-pink-stone-tsuchime-damascus-obierak-95mm-p-6536.html

Nóż Dellinger Pink Stone Tsuchime Damascus obierak 95mm



Cena	**171,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2201254**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Obieraki**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż uniwersalny Dellinger Pink Stone Tsuchime Damascus obierak 95mm

Tym uniwersalnym nożem pokroisz owoce i warzywa bez ich miażdzenia, a także z łatwością pokroisz mniejsze kawałki mięsa i sera. Dzięki temu nożowi krojenie będzie dla Ciebie przyjemnością. Nóż ten zastępuje duży nóż szefa kuchni, gdy potrzebujesz precyzyjnych cięć. Jest także przydatnym pomocnikiem podczas siekania ziół.

Ostrze noży z serii **Pink Stone Tsuchime Damascus** posiada rdzeń tnący wykonany ze stali VG10 , która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją i zewnętrznymi uszkodzeniami mechanicznymi. Stal **VG-10** posiada wyjątkową ostrość przy twardości R61 +/- 1 Rockwella. Rdzeń ze stali VG10 umieszczony jest pomiędzy **66 warstwami** stali nierdzewnych o różnej twardości (stal damasceńska), które zapewniają wyjątkową wytrzymałość. Podczas produkcji stosowane jest precyzyjne termiczne hartowanie próżniowe, które zapewnia stali damasceńskiej wyjątkową odporność i wytrzymałość. Doskonałe wyważenie oraz ręczne ostrzenie noża sprawią, że szybko zapomnisz o innych nożach w Twojej kuchni.
Tsuchime to tradycyjny japoński sposób wykańczania powierzchni noża, który nadaje mu charakterystyczny szorstki wygląd. Słowo „tsuchime” oznacza po japońsku „wzór młotka”, co dokładnie opisuje proces produkcji tych noży. Wgłębienia na powierzchni noża zmniejszają przyleganie żywności. Podczas krojenia warzyw lub mięsa kieszenie powietrzne utworzone przez wgłębienia pomagają uwolnić żywność z ostrza, ułatwiając krojenie i poprawiając wydajność

Rękojeść noża wykonana jest z howlitu. **Howlit** to minerał z grupy krzemianów, a dokładniej borokrzemian wapnia. Jest znany ze swojego mlecznobiałego koloru z szarymi lub czarnymi żyłkami, które nadają mu charakterystyczny wygląd. Czasami występuje również w postaci bezbarwnej lub bladożółtej. Wykorzystywany do imitowania turkusu, zwany wówczas **turkmenitem**. Kamień został ustabilizowany w celu uzyskania większej wytrzymałości i różowej barwy.

Pielęgnacja howlitu
Howlit jest kamieniem stosunkowo miękkim, dlatego ważne jest, aby chronić go przed twardymi uderzeniami i zarysowaniami.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 95 mm

Długość całkowita: 205 mm

Waga: 130 g

Stal VG10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: turkmenit

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China