

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-volcano-gyuto-kiritsuke-210-mm-p-6157.html>

# Nóż Dellinger Volcano Gyuto Kiritsuke 210 mm



Cena	<b>560,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2205542</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Kiritsuke</b>
Stal	<b>14Cr14MoVNB</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Nóż kuchenny **szefa kuchni Kiritsuke Dellinger Volcano 210 mm**,

Japońskie noże Kiritsuke łączą w sobie długość Yanagiba oraz wysokość i profil ostrza Usuba z kompromisowo ściętą końcówką. Są to uniwersalne noże do przygotowywania dań kuchni japońskiej. Można ich używać jak Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jak Usuba do warzyw. Ze względu na umiejętność prowadzenia tak długiego i wysokiego ostrza polecane są użytkownikom z większym doświadczeniem.

Volcano to jedna z ciekawszych serii firmy Dellinger. Ostrza noży mają rdzeń z doskonałej stali proszkowej 14Cr14MoVNB hartowanej do 62-64<sup>o</sup> w skali Rockwella laminowany 72 warstwami miększej stali. Takie ostrze jest bardzo trwałe i wytrzymałe, a przy tym oryginalny damasceński mazerunek nadaje nożom unikalnego charakteru. Noże są niezwykle ostre i doskonale wyważone.

Całości dopełnia rękojeść wykonana z czerwono-czarnego laminatu epoksydowo-szklanego G10 ozdobiona nitem mozaikowym. Ergonomiczny kształt ręcznie polerowanego uchwyty jest zaprojektowany z myślą o idealnym dopasowaniu do dłoni. Laminat G10 praktycznie nie wymaga konserwacji. Jest wodoodporny, nie koroduje, nie utlenia się, jest bezwonny i nawet po latach pozostanie twardy, solidny i piękny.

### Dane techniczne:

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 335 mm

Waga: 273 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNB

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**