Nóż Dellinger Volcano obierak 90 mm



Cena	**280,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2205539**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Obieraki**
Stal	**14Cr14MoVNb**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny do obierania **Dellinger Volcano paring 90** mm.

Paring to nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

Volcano to jedna z ciekawszych serii firmy Dellinger. Ostrza noży mają rdzeń z doskonałej stali proszkowej 14Cr14MoVNb hartowanej do 62-64º 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 uchwytu jest zaprojektowany z myślą o idealnym dopasowani 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: 90 mm

Długość całkowita: 210 mm

Waga: 152 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNb

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie