

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-volcano-obierak-90-mm-p-6154.html>

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 62-64^o 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: 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

