

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-volcano-uniwersalny-130-mm-p-6155.html>

Nóż Dellinger Volcano uniwersalny 130 mm



Cena	365,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2205540
Producent	DELLINGER
Forma noża	Małe noże
Stal	14Cr14MoVNB
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny uniwersalny **Dellinger Volcano Petty Knife 130 mm**

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. 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

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: 130 mm

Długość całkowita: 310 mm

Waga: 170 g

Stal proszkowa 14Cr14MoVNB

HRC 62(+/-1)

Ilość warstw: 72

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China