

Link do produktu: <https://newlight.pl/noz-kuchenny-chef-damast-vg10-mlotkowany-p-2645.html>



Nóż kuchenny Chef damast VG10 młotkowany

Cena brutto	399,00 zł
Cena netto	324,39 zł
Cena poprzednia	399,00 zł
Numer katalogowy	5907653139543

Opis produktu

Nóż szefa kuchni z damastu DanWoo

Idealny nóż do każdej kuchni. Wielowarstwowe ostrze składa się z twardego rdzenia wykutego z japońskiej stali VG10, którą obłożono 66 warstwami miękkiej stali (33 warstwy na stronę) by zapewnić nożowi odpowiednią elastyczność.

Młotkowanie w górnej części noża pomaga w krojeniu np pomidorów czy sera,

zapobiegając zbytniemu przyklejeniu się krojonych potraw do ostrza.

Rękojeść wykonano z G10, czyli laminatu składającego się z warstw włókna szklanego zatopionego w żywicy epoksydowej. G10 jest, odporne na uderzenia, działanie większości czynników chemicznych oraz niskich i wysokich temperatur. Dodatkowo jest antypoślizowe i ma doskonałą przyczepność.

Metalowe zakończenie rękojeści pozwala na użycie noża do rozgniatacia np. czosnku.

Specyfikacja

Stal: - Rdzeń VG10 obłożony 66 warstwami stali (33 na stronę)

Hartowanie - 60 HRC

Długość ostrza: 200mm

Rękojeść: G10

Waga: 257g

Każdy nóż zapakowany jest w prezentowe pudełko