

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-cube-ebony-wood-noz-kiritsuke-205-p-5290.html>

Dellinger Cube Ebony Wood nóż Kiritsuke 205



Cena	139,00 zł
Cena poprzednia	189,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2259158
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Solidny, bardzo ostry i ciężki nóż Kiritsuke Dellinger CUBE Ebony Wood wykonany z niemieckiej stali **DIN 1.4116** o twardości **HRC 56-58** o imponującym wzornictwie i najwyższej jakości. Krojenie, czyszczenie mięsa, owoców i warzyw tym wyjątkowym nożem w kształcie japońskim nie stanowi najmniejszego problemu. Nóż kucharski Kiritsuke nadaje się również do siekania ziół, warzyw i orzechów ze względu na kształt ostrza. Długie ostrze i kwadratowy uchwyt zapewniają wyjątkową kontrolę podczas cięcia i krojenia.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 338 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Grubość ostrza: 3 mm

Waga: 203 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno hebanowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China