

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-okami-aus-10-noz-universalny-150-p-8360.html>

Dellinger Okami AUS-10 nóż uniwersalny 150



Cena	207,00 zł
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2209288
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Dellinger Okami AUS-10 nóż uniwersalny 150

Ten wszechstronny nóż doskonale sprawdza się przy krojeniu owoców i warzyw - nie miażdży ich, lecz tnie z precyzją i lekkością. Z łatwością poradzi sobie także z mniejszymi kawałkami mięsa i sera. Praca z nim to czysta przyjemność. Może z powodzeniem zastąpić duży nóż szefa kuchni, zwłaszcza gdy liczy się dokładność. Świetnie sprawdza się również przy siekaniu ziół, stając się niezastąpionym pomocnikiem w kuchni.

Koniec z rysami na ostrzu!

Noże Dellinger Okami posiadają **3-warstwowe ostrze** z rdzeniem wykonanym z japońskiej stali **AUS-10** o twardości **58-62 HRC**, umieszczonym pomiędzy dwiema warstwami stali nierdzewnej o zróżnicowanej twardości. Taka konstrukcja zapewnia nożowi wysoką trwałość i odporność na uszkodzenia. Ostrze ma matowe wykończenie typu stonewashed, które skutecznie maskuje drobne zarysowania. Dzięki wyjątkowej ostrości i 15-stopniowemu kątowi szlifowania nóż precyzyjnie tną, nie naruszając struktury produktów.

Wygodny, zaokrąglony **uchwyt** został wykonany z wytrzymałego tworzywa **G-10** i ozdobiony centralnym nitem mozaikowym z motywem samuraja. Ergonomiczna forma rękojeści doskonale dopasowuje się do dłoni, zapewniając wygodę podczas pracy. Idealne wyważenie noża minimalizuje zmęczenie ręki i pozwala na pełną kontrolę oraz precyzyjne cięcia.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 270 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 125 g

Stal AUS-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China