

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-samurai-noz-universalny-100-p-4666.html>

# Dellinger Samurai nóż uniwersalny 100



Cena	<b>195,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2205035</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

## Opis produktu

Noże firmy Dellinger są 67 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z bardziej miękkiej stali chroniącej twarde rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Rączki noży wykonane są z materiału G-10 - laminatu włókna szklanego zatopionego w żywicy epoksydowej. Jest on wytrzymały, odporny na uderzenia oraz niskie i wysokie temperatury. Dodatkowo rączki posiadają ozdobny detal na środkowym nicie.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

---

Długość ostrza: 100 mm

Długość całkowita: 200 mm

Szerokość ostrza: 22 mm

Waga: 102 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in China**