

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-sandal-wood-noz-slicer-do-filetowania-205-p-5284.html>

## Dellinger Sandal Wood nóż Slicer do filetowania 205



Cena	<b>119,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2259198</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

### Opis produktu

Solidny i bardzo ostry nóż Slicer Dellinger CLASSIC Wood Sandal z niemieckiej stali **DIN 1.4116** o twardości **HRC 56-58** o imponującym wzornictwie i najwyższej jakości.

Japoński nóż Slicer jest odpowiednikiem europejskiego noża do plastrowania i filetowania. Nóż specjalistyczny o niezwykle smukłej i ostrej kładze, przeznaczony do porcjowania i plastowania mięs, wędlin oraz ryb.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 160 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno sandałowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in China**