

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	119,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2259198
Producent	DELLINGER

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 klindze, 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