Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-serbski-noz-d2-alma-bbq-160-mm-p-7670.html



Dellinger Serbski nóż D2 Alma BBQ 160 mm

Cena	**699,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2200096**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Serbski nóż Dellinger D2 ALMA
Kto potrzebuje wielu narzędzi do przygotowywania jedzenia? Ty na pewno już nie! Z tym fantastycznym nożem Skogskock poradzisz sobie niemal ze wszystkim. siekaniem, krojeniem, odkostnianiem, oczyszczaniem mięsa i warzyw – dla tego noża to żaden problem. Nóż jest ręcznie kuty i wykonany ze **stali D2**. Po precyzyjnym i starannym hartowaniu nóż ten osiąga twardość w skali Rockwella na poziomie 60-62 (HRC). Nóż **Dellinger ALMA** ma grube (4 mm) i wytrzymałe ostrze, które będzie Ci służyć przez wiele lat!

Stal D2 to wysokowęglowa stal narzędziowa, znana ze swojej wyjątkowej twardości, wytrzymałości i odporności na zużycie. Jest to stal półnierdzewna, co oznacza, że ma wyższą odporność na korozję niż standardowe stale węglowe, ale nie dorównuje w pełni stali nierdzewnej.

Piękna rękojeść tego noża jest ręcznie formowana z kawałka afrykańskiego twardego drewna **Wenge**, które jest olejowane olejem tungowym. Rękojeść ozdobiona jest i wzmocniona dwoma dekoracyjnymi nitami.

Uwaga: każdy nóż Dellinger ALMA jest wykonany z naturalnych materiałów. Każdy kawałek stali D2 jest oryginalny i niepowtarzalny, dlatego Twój nóż może nie wyglądać dokładnie tak, jak na zdjęciu. Nóż, który otrzymasz, będzie niepowtarzalny, ale każdy egzemplarz może się delikatnie różnić szczegółami.

Długość całkowita: 310 mm
Grubość ostrza: 4 mm
Długość ostrza: 160 mm
Materiał ostrza: stal D2
Waga noża: 550 g
Materiał rękojeści: Wenge

Myć ręcznie

Made in China