

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	48 godzin
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