Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-vg-10-bbq-noz-zed-one-195-mm-p-5598.html

Dellinger VG-10 BBQ nóż "Zed One" 195 mm



Cena	**991,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2200035**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż Dellinger VG-10 "Zed One", inspirowany jest „ALMAZAN KITCHEN” oraz kształtem noża serbskiego. Wykonany jest z japońskiej stali VG-10, posiada skórzaną pochewkę i eleganckie pudełko prezentowe.
Ten fantastyczny nóż poradzi sobie prawie ze wszystkim: siekaniem, krojeniem, odkastnianiem, czyszczeniem mięsa i warzyw. Nóż wykonany jest ręcznie ze stali VG-10 i posiada twardość na poziomie 60-62 HRC w skali Rockwella. Piękna rękojeść tego noża w stylu " Almazan Kitchen " jest ręcznie formowana z kawałka egzotycznego drewna hebanowego. Uchwyt zdobiony i wzmocniony 3 ozdobnymi nitami. Nit środkowy ozdobiony japońskim emblematem (Samurai).

Długość całkowita: 315 mm
Grubość ostrza: 3 mm
Długość ostrza: 195 mm
Waga noża: 360 g
Materiał rękojeści: Heban

Ten ekskluzywny nóż posiada ultra ostry rdzeń tnący wykonany z japońskiej stali VG-10, który jest bardzo dobrze zabezpieczony przed korozją. Rdzeń wykonany z japońskiej stali VG-10 jest umieszczony pomiędzy 98 warstwami nierdzewnych stali damasceńskich, co zapewnia wyjątkową trwałość i wytrzymałość.

Made in China