

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-g-samurai-gyuto-200-p-6194.html>

# Nóż Dellinger G Samurai Gyuto 200



Cena	<b>198,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2202004</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

## Opis produktu

Gyuto bardzo ostry nóż szefa kuchni w stylu japońskim o długości ostrza 200mm z serii Dellinger G Samurai wykonany z niemieckiej stali 1.4116 firmy Thyssen Krupp (Niemcy).

Krojenie, plastrowanie, obieranie i dekorowanie owoców i warzyw nie będzie już więcej żadnym problemem.

Błyszcząca, wysokiej jakości stal w połączeniu z czarną rękojeścią z laminatu epoksydowo szklanego G10, wodoodpornego materiału tworzą idealną parę a efekt końcowy jest po prostu doskonały.

---

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 220 g

Stal 1.4116

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**