

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-g-samurai-obierak-90-p-6192.html>

Nóż Dellinger G Samurai obierak 90



Cena	69,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2202000
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Bardzo ostry uniwersalny nóż w stylu japońskim o długości ostrza 90mm 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.

Dzięki swoim rozmiarom stanie się twoim zwinnym pomocnikiem.

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: 90 mm

Długość całkowita: 195 mm

Szerokość ostrza: 19 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 90 g

Stal 1.4116

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China