Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-g-samurai-santoku-180-p-6191.html

Nóż Dellinger G Samurai Santoku 180



Cena	**178,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2202003**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Bardzo ostry nóż w stylu japońskim o długości ostrza 180 mm z serii Dellinger G Samurai wykonany z niemieckiej stali 1.4116 firmy Thyssen Krupp (Niemcy).
Nóż nadaje się do regularnego krojenia wszelkich produktów od warzyw i owoców po mięso. Japońskie słowo „santoku” odnosi się do „trzech zalet”, co świadczy o wszechstronności tego stylu noża i rodzaju cięcia, w jakim się wyróżnia (cięcie, krojenie i rozdrabnianie).
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: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 42 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