

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-g-samurai-trymer-150-p-6193.html>

## Nóż Dellinger G Samurai trymer 150



Cena	<b>138,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2202002</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

### Opis produktu

Bardzo ostry nóż w stylu japońskim o długości ostrza 90mm z serii Dellinger G Samurai wykonany z niemieckiej stali 1.4116 firmy Thyssen Krupp (Niemcy).

Nóż służy do regularnego krojenia wszelkich produktów spożywczych, od warzyw i owoców po mięso.

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: 150 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 18 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 170 g

Stal 1.4116

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**