

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-g-samurai-universalny-130-p-6190.html>

Nóż Dellinger G Samurai uniwersalny 130



Cena	88,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2202001
Producent	DELLINGER

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).

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: 130 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 110 g

Stal 1.4116

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China