

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-okami-3-warstwy-aus10-gyuto-190-p-6198.html>

Nóż Dellinger Okami 3 warstwy AUS10 Gyuto 190



Cena	595,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2202204
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Gyuto nóż szefa kuchni w stylu japońskim o długości ostrza 190mm z serii Dellinger Okami, wykonany w technice trzech warstw z warstwą wykonaną ze japońskiej stali AUS10.
Nóż nadaje się do regularnego krojenia wszelkich potraw od warzyw i owoców.
Błyszcząca, wysokiej jakości stal w połączeniu z ciemną okrągłą rękojeścią z laminatu epoksydowo szklanego G10, wodoodpornego materiału tworzą idealną parę a efekt końcowy podkreślony czerwonymi i złotymi jest po prostu doskonały.

Długość ostrza: 190 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 245 g

Stal: AUS10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China