

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-okami-3-warstwy-aus10-gyuto-205-p-6199.html>

Nóż Dellinger Okami 3 warstwy AUS10 Gyuto 205



Cena	379,00 zł
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2202205
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Gyuto nóż szefa kuchni w stylu japońskim o długości ostrza 200mm 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: 205 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 240 g

Stal: AUS10

HRC 58-62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China