Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-okami-3-warstwy-aus10-kiritsuke-195-p-6200.html

Nóż Dellinger Okami 3 warstwy AUS10 Kiritsuke 195



Cena	**569,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2202206**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż Kiritsuke nóż w stylu japońskim o długości ostrza 195mm 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: 195 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 260 g

Stal: AUS10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China