Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-okami-3-warstwy-aus10-nakiri-170-p-6204.html

Nóż Dellinger Okami 3 warstwy AUS10 Nakiri 170



Cena	**339,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2202203**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nakiri w stylu japońskim o długości ostrza 170mm z serii Dellinger Okami, wykonany w technice trzech warstw z warstwą wykonaną ze japońskiej stali AUS10.
Nóż nadaje się do regularnego krojenia wszelkich potraw w tym głównie 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: 170 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 256 g

Stal: AUS10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China