Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-okami-3-warstwy-aus10-obierak-90-p-6195.html

Nóż Dellinger Okami 3 warstwy AUS10 obierak 90



Cena	**173,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2202200**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Uniwersalny nóż w stylu japońskim o długości ostrza 90mm z serii Dellinger Okami, wykonany w technice trzech warstw z warstwą wykonaną ze japońskiej stali AUS10.
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 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: 90 mm

Długość całkowita: 210 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 100 g

Stal: AUS10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China