Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-sandvik-northern-sun-boning-165mm-green-p-7378.html

Nóż Dellinger SANDVIK NORTHERN SUN Boning 165mm GREEN



Cena	**274,55 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2151266**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do luzowania, oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb. Posiada charakterystyczne, bardzo wąskie ostrze, dzięki czemu można nim łatwo manewrować wokół kości, pomiędzy stawami czy wśród ścięgien i chrząstek surowego mięsa.

Przeznaczenie:

- przecinanie ścięgien
- oddzielanie mięsa od kości
- wycinanie tłuszczu
- filetowanie

Noże z serii **Dellinger Sandvik Northern Sun** doskonale odnajdą się w każdej nowoczesnej kuchni. Ich produkcja odbywa się z wykorzystaniem najnowocześniejszych technologii - ostrza są laminowane i kute na gorąco, oraz naostrzone pod idealnym kątem 12-15°.
Stal **Sandvik 14C28N** to wysokiej jakości stal nierdzewna opracowana i produkowana przez szwedzką firmę Sandvik Materials Technology. Jest to ulepszona wersja poprzedniej stali 13C26, zaprojektowana w celu zwiększenia odporności na korozję oraz lepszej możliwości hartowania, co przekłada się na wyższą twardość (**59 HRC**) i lepsze właściwości tnące.
Masywna kolorowa rękojeść o niezwykłym wzorze ziaren ryżu została wykonana z **żywicy epoksydowej**. Posiada zdobienie w postaci środkowego nitu z japońskim samurajskim wzorem. Potrójne nitowanie zapewnia doskonałą wytrzymałość, stabilność i efektowne połączenie ostrza z rękojeścią.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 270 mm

Waga: 113 g

Stal Sandvik 14C28N

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronne

Uchwyt: żywica epoksydowa

Myć ręcznie

Made in China