Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-serbski-d2-kokki-bbq-p-7225.html



Nóż Dellinger Serbski D2 KOKKI BBQ

Cena	**582,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2201130**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Kto potrzebuje wielu narzędzi do przygotowywania jedzenia? Na pewno nie Ty! Z tym fantastycznym nożem możesz zrobić prawie wszystko: siekanie, krojenie, odkostnianie, czyszczenie mięsa i warzyw - dla tego noża nie ma trudnych zadań.
Nóż **Dellinger Serbski D2 KOKKI BBQ** jest ręcznie kuty i obrabiany ze stali D2 do twardości **62 HRC.**

Stal **D2** jest stalą narzędziową o wysokiej zawartości węgla i chromu, znana z bardzo dobrej odporności na ścieranie i zdolności do utrzymania ostrości. Jest to jeden z najpopularniejszych gatunków stali używanych w produkcji narzędzi do cięcia, takich jak noże, stemple czy matryce. Stal D2 klasyfikuje się jako stal narzędziowa do pracy na zimno, co oznacza, że jest ona używana w narzędziach nie poddawanych wysokim temperaturom w trakcie pracy.

Piękna rękojeść tego noża została wykonana ręcznie z **drewna oliwnego** i jest ozdobiona i wzmocniona 2 ozdobnymi nitami.

Długość całkowita: 310 mm
Szerokość ostrza: 90 mm
Grubość ostrza: 4 mm
Długość ostrza: 165 mm
Waga noża: 500 g
Stal: D2
Twardość HRC: 62 (+/-1)
Materiał rękojeści: drewno oliwne

Made in China