Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/dellinger-samurai-noz-uniwersalny-130-mm-p-4981.html

Dellinger Samurai nóż uniwersalny 130 mm



Numer katalogowy	**SXL-P5U**
Producent	**Dellinger**

Opis produktu

Noże firmy Dellinger są 67 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z bardziej miękkiej stali chroniącej twardy rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Rączki noży wykonane są z materiału G-10 - laminatu włókna szklanego zatopionego w żywicy epoksydowej. Jest on wytrzymały, odporny na uderzenia oraz niskie i wysokie temperatury. Dodatkowo rączki posiadają ozdobny detal na środkowym nicie.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 235 mm

Szerokość ostrza: 22 mm

Waga: 111 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China