

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-g-samurai-noz-do-trybowania-150-p-5073.html>

## Dellinger G Samurai nóż do trybowania 150



Cena	<b>138,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2202002</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Do trybowania</b>
Stal	<b>DIN 1.4116</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb.

Noże Dellinger G Samurai wykonane są w konstrukcji *full tang* z niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 58<sup>o</sup> w skali Rockwella. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ergonomiczny uchwyt w stylu zachodnim wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojenego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej. Całość wzmocniona trzema nitami z jednym ozdobnym nitem mozaikowym.

Nóż dostarczany jest w eleganckim, zamykanym etui.

---

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 18 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 170 g

Stal 1.4116

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in China**

