

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-sandal-wood-noz-slicer-do-filetowania-205-p-4916.html>

Dellinger Sandal Wood nóż Slicer do filetowania 205



Cena	119,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2259198
Producent	DELLINGER
Forma noża	Do filetowania
Stal	DIN 1.4116
Twardość	HRC 56 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż do filetowania świeżych ryb, a także do porcjowania mięsa i wędlin oraz krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem.

Noże Dellinger Sandal Wood wykonane są w konstrukcji *full tang* z niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 56-58^o w skali Rockwella. Slicer Sandal Wood to doskonały nóż w ciekawym wzornictwie i bardzo przystępnej cenie. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ergonomiczny uchwyt w zachodnim stylu z okładzinami z drewna sandałowca mocowanymi za pomocą trzech nitów.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 160 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno sandałowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China