

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-sandal-wood-noz-universalny-125-p-4919.html>

## Dellinger Sandal Wood nóż uniwersalny 125



Cena	<b>89,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2259195</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>DIN 1.4116</b>
Twardość	<b>HRC 56 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Noże Dellinger Sandal Wood wykonane są w konstrukcji *full tang* z niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 56-58<sup>o</sup> w skali Rockwella. Nóż uniwersalny 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: 125 mm

Długość całkowita: 239 mm

Szerokość ostrza: 22 mm

Waga: 94 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno sandałowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in China**