

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-sandvik-northern-sun-bbq-210mm-green-p-6120.html>

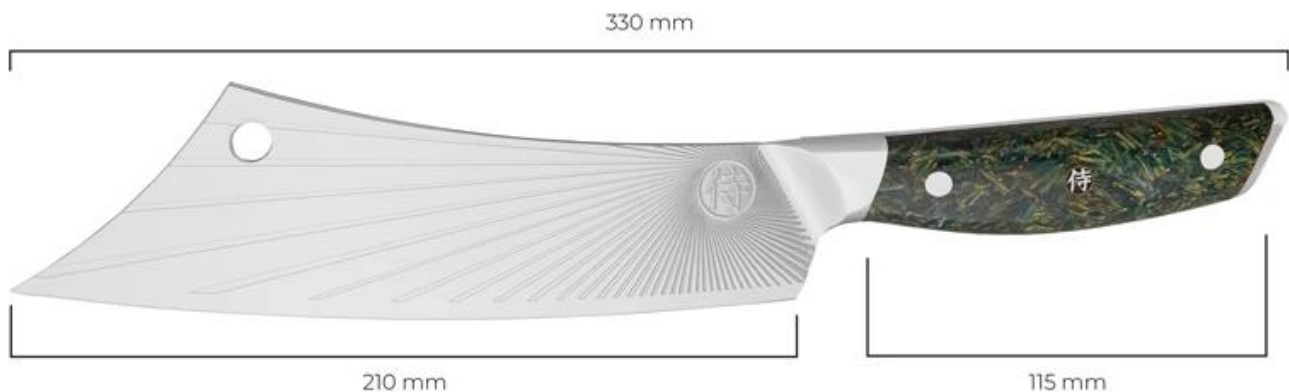
Nóż Dellinger SANDVIK NORTHERN SUN BBQ 210mm GREEN



Cena	559,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2151303
Producent	DELLINGER
Forma noża	Gyuto
Stal	Sandvik 14C28N
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż BBQ Max podobnie jak nóż szefa kuchni ma wszechstronne zastosowanie. Wyróżnia go zakrzywione ostrze ze ściętą końcówką, świetnie radzi sobie z krojeniem lub siekaniem mięsa, podobnie jak z krojeniem warzyw i siekaniem ziół. Każdy nóż jest ręcznie szlifowany, przez co osiąga wyjątkową ostrość. Błyszcząca, wysokiej jakości stal w połączeniu z kolorową rękojeścią z żywicy tworzą idealną parę, dając niesamowity efekt.



Noże z serii **Dellinger Sandvik Northern Sun** doskonale odnajdą się w każdej nowoczesnej kuchni. Ich produkcja odbywa się z wykorzystaniem najnowocześniejszych technologii - ostrza są laminowane i kute na gorąco, oraz naostrzone pod idealnym kątem 12-15°.

Stal **Sandvik 14C28N** to wysokiej jakości stal nierdzewna opracowana i produkowana przez szwedzką firmę Sandvik Materials Technology. Jest to ulepszona wersja poprzedniej stali 13C26, zaprojektowana w celu zwiększenia odporności na korozję oraz lepszej możliwości hartowania, co przekłada się na wyższą twardość (**59 HRC**) i lepsze właściwości tnące.

Masywna kolorowa rękojeść o niezwykłym wzorze ziaren ryżu została wykonana z **żywicy epoksydowej**. Posiada zdobienie w postaci środkowego nitu z japońskim samurajskim wzorem. Potrójne nitowanie zapewnia doskonałą wytrzymałość, stabilność i efektowne połączenie ostrza z rękojeścią.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Waga: 264 g

Stal Sandvik 14C28N

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: żywica epoksydowa

Myć ręcznie

Made in China