

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-sandvik-northern-sun-universalny-125mm-green-p-6110.html>

Nóż Dellinger SANDVIK NORTHERN SUN uniwersalny 125mm GREEN



Cena	279,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2151259
Producent	DELLINGER
Forma noża	Małe noże
Stal	Sandvik 14C28N
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

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 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 niezwyklej 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: 125 mm

Długość całkowita: 230 mm

Waga: 111 g

Stal Sandvik 14C28N

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: żywica epoksydowa

Myć ręcznie

Made in China