

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-dellinger-easy-stalka-p-5028.html>

## Zestaw noży Dellinger EASY + stalka



Cena	<b>459,00 zł</b>
Cena poprzednia	<b>566,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9910898</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Stal	<b>DIN 1.4116</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>

### Opis produktu

Komplet czterech noży kuchennych: Gyuto - nóż szefa kuchni, nóż do pieczywa, nóż uniwersalny, nóż do steków + stalka (musak).

Noże firmy Dellinger wykonano z niemieckiej stali nierdzewnej DIN 1.4116 o twardości 56-58<sup>o</sup> w skali Rockwella. Komplet zawiera cztery noże przydatne w każdej kuchni. Dodatkowo do kompletu dołączona jest stalowa ostrzałka prętowa (musak). Wykorzystana do produkcji stal 1.4116 jest stalą nierdzewną stosowaną na wysokiej klasy noże, sztucce i narzędzia chirurgiczne. Seria EASY łączy wysoką jakość z bardzo umiarkowaną ceną.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojonego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej. Antypoślizgowe okładziny mocowane są do trzpienia trzema nitami. Środkowy nit mozaikowy ozdobiony jest japońskim kanji oznaczającym Samuraja. Ergonomiczny kształt uchwytu sprawia, że noże wygodnie leżą w dłoni.

Umieszczony w eleganckim pudełku komplet noży Dellinger doskonale nadaje się na prezent.

#### Skład kompletu:

##### Opakowanie

Długość: 360 mm, szerokość: 250 mm, wysokość: 40 mm.

##### Ostrzałka prętowa (musak) o długości 20 cm

##### Dellinger nóż Gyuto

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 330 mm

Stal 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

##### Dellinger nóż do pieczywa

---

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 325 mm

Stal 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

### **Dellinger nóż uniwersalny**

Długość ostrza: 100 mm

Długość całkowita: 210 mm

Stal 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

### **Dellinger nóż do steków**

Długość ostrza: 125 mm

Długość całkowita: 235 mm

Stal 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in China**

