

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-g-samurai-noz-obierak-90-p-5071.html>

Dellinger G Samurai nóż obierak 90



Cena	69,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2202000
Producent	DELLINGER
Forma noża	Obieraki
Stal	DIN 1.4116
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż do obierania warzyw i owoców.

Noże Dellinger G Samurai wykonane są w konstrukcji *full tang* z niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 58^o w skali Rockwella. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ergonomiczny uchwyt w stylu zachodnim wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojenego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej. Całość wzmocniona trzema nitami z jednym ozdobnym nitem mozaikowym.

Nóż dostarczany jest w eleganckim, zamykanym etui.

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 195 mm

Szerokość ostrza: 19 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 90 g

Stal 1.4116

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China