

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-okami-aus-10-noz-do-trybowania-130-p-5077.html>

## Dellinger Okami AUS-10 nóż do trybowania 130



Cena	<b>259,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2202201</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Do trybowania</b>
Stal	<b>AUS-10</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb.

Noże Dellinger Okami wykonane są w technologii *sanmai* z trzech warstw stali. Rdzeń z japońskiej stali AUS-10 hartowanej do twardości 62<sup>o</sup> w skali Rockwella jest laminowany nieco miększą stalą nierdzewną. Nóż jest niezwykle ostry, a zastosowana konstrukcja zapewnia elastyczność klingi i ułatwia ponowne jej naostrzenie. Ponieważ użyta stal jest nierdzewna, nóż jest stosunkowo łatwy w utrzymaniu i konserwacji, co z pewnością jest dodatkowym atutem.

Rękojeść noża 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. Uchwyt jest bardzo wygodny przez co nóż doskonale leży w dłoni. Unikalny wygląd zapewniają czerwone i złote pierścienie na obu końcach i centralny nit mozaikowy z logo Dellinger.

Nóż dostarczany jest w eleganckim, zamykanym etui.

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 18 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 105 g

Stal AUS-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in China**

