Link do produktu: https://www.naifu.pl/dellinger-okami-aus-10-noz-obierak-90-p-5076.html

Dellinger Okami AUS-10 nóż obierak 90



Cena	**173,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2202200**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Obieraki**
Stal	**AUS-10**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż do obierania warzyw i owoców.

Noże Dellinger Okami wykonane są w technologii *sanmai* z trzech warstw stali. Rdzeń z japońskiej stali AUS-10 hartowanej do twardości 62º 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 spojonego 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: 90 mm

Długość całkowita: 210 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 100 g

Stal AUS-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China