Nóż Dellinger SANDVIK NORTHERN SUN BBQ 210mm RED



Cena	**482,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2153222**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**Sandvik 14C28N**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż BBQ Max podobnie jak nóż szefa kuchni ma wszechstronne zastosowanie. Wyróżnia go zakrzywione ostrze ze ściętą końcówką, świetnie radzi sobie z krojeniem lub siekaniem mięsa, podobnie jak z krojeniem warzyw i siekaniem ziół. Każdy nóż jest ręcznie szlifowany, przez co osiąga wyjątkową ostrość. Błyszcząca, wysokiej jakości stal w połączeniu z kolorową rękojeścią z żywicy tworzą idealną parę, dając niesamowity efekt.

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 niezwykłym 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: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Waga: 264 g

Stal Sandvik 14C28N

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: żywica epoksydowa

Myć ręcznie

Made in China