

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-sandvik-northern-sun-bbq-210mm-red-p-6119.html>

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