

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-sandvik-northern-sun-do-chleba-205mm-green-p-6115.html>

Noż Dellinger SANDVIK NORTHERN SUN do chleba 205mm GREEN



Cena	439,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2151273
Producent	DELLINGER
Forma noża	Do pieczywa
Stal	Sandvik 14C28N
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

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 efektywne połączenie ostrza z rękojeścią.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 330 mm

Waga: 234 g

Stal Sandvik 14C28N

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

Uchwyt: żywica epoksydowa

Myć ręcznie

Made in China