



F. DICK Santoku, nóż kuchenny Premier Plus Eurasia (nóż z ostrzem 18 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewna, 56° HRC) 8144218K

Indeks: **694490** Producent: **Dick** Kod producenta: **81442182K**

Cena: **346.77 zł**

Opis

F. DICK Santoku, nóż kuchenny Premier Plus Eurasia (nóż z ostrzem 18 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewna, 56° HRC) 8144218K

Producent: Dick

- Nóż Santoku to uniwersalny nóż w tradycyjnym japońskim kształcie, który można znaleźć przede wszystkim w kuchni i posiada podobny nóż szefa kuchni
- Dzięki kulkom powstają poduszki powietrzne, które zapobiegają przywieraniu cienkich i miękkich plastrów do ostrza, dzięki ząbkowanemu ostrzu możliwe jest dokładne cięcie dzięki precyzyjnej prowadnicy
- Ostrze jest wykonane ze stopu X 50 Cr Mo V15, każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibden (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość)
- Uchwyt z polioksymetylen (POM) zapewnia wysoką wytrzymałość roboczą oraz ekstremalną twardość przy stosunkowo niskiej czułości na temperaturę do ok. 110°C, ma on również dobrą odporność chemiczną
- 56° Rockwell (HRC) to Optymalny kompromis w zakresie długiej żywotności i prostego ostrzenia, kto często używa swojego noża, będzie bardzo zadowolony z tej równowagi
- **waga przedmiotu:** 186 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż Santoku to uniwersalny nóż w tradycyjnym japońskim kształcie, który można znaleźć przede wszystkim w kuchni i posiada podobny nóż szefa kuchni, Dzięki kulkom powstają poduszki powietrzne, które zapobiegają przywieraniu cienkich i miękkich plastrów do ostrza, dzięki ząbkowanemu ostrzu możliwe jest dokładne cięcie dzięki precyzyjnej prowadnicy, Ostrze jest wykonane ze stopu X 50 Cr Mo V15, każdy pojedynczy komponent ma specjalne zadanie: chrom (odporność na zużycie), molibden (odporność na korozję), węgiel (wytrzymałość), Uchwyt z polioksymetylen (POM) zapewnia wysoką wytrzymałość roboczą oraz ekstremalną twardość przy stosunkowo niskiej czułości na temperaturę do ok. 110°C, ma on również dobrą odporność chemiczną, 56° Rockwell (HRC) to Optymalny kompromis w zakresie długiej żywotności i prostego ostrzenia, kto często używa swojego noża, będzie bardzo zadowolony z tej równowagi
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** F. DICK
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 18 cm
- **numer części:** 81442182K
- **kolor:** czarny

- **nazwa typu elementu:** Nóż Santoku, Premier Eurasia (ostrze 18 cm, szlifowanie w kształcie klina, nierdzewna stal X50CrMoV15)
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.29 kilograms
- **producent:** Dick
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4028574815291, 4009215082432
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20854074031
- **numer modelu:** 81442182K
- **nazwa przedmiotu:** F. DICK Santoku, nóż kuchenny Premier Plus Eurasia (nóż z ostrzem 18 cm, stal X50CrMoV15, nierdzewna, 56° HRC) 8144218K
- **data premiery:** 2016-11-06T00:00:01Z
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-07-06T00:24:36.659Z
- **materiał:** stal

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Materiał ostrza	stal X50CrMoV15
Twardość	56° HRC
Waga	186 g
Kolor	czarny

Zdjęcia

