

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-carbon-fiber-octagon-obierak-105-mm-p-6739.html>

## Dellinger Carbon Fiber Octagon obierak 105 mm

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>327,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>         |
| Numer katalogowy | <b>2209170</b>       |
| Producent        | <b>DELLINGER</b>     |
| Forma noża       | <b>Obieraki</b>      |
| Stal             | <b>VG-10</b>         |
| Twardość         | <b>HRC 61 (+/-1)</b> |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>    |

### Opis produktu

#### Nóż do obierania **Dellinger Carbon Fiber Octagon** Paring 105

Peeling, zwany również Paring to nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

Seria **Dellinger Carbon Fiber** Octagon przyciąga uwagę nowoczesnym designem i lekkością, a jednocześnie imponuje wygodą użytkowania – zarówno dla prawo-, jak i leworęcznych. Ośmiokątny uchwyt doskonale leży w dłoni, zapewniając stabilność i komfort nawet przy dłuższym użytkowaniu.

Rdzeń ostrza wykonano z renomowanej stali damasceńskiej **VG-10** o twardości **61±1 HRC**, gwarantującej trwałość i wysoką ostrość. Otaczające go 66 warstw stali nierdzewnej zwiększają wytrzymałość i chronią przed uszkodzeniami. Charakterystyczny wzór „*Ice Hypnosis*” nie tylko nadaje ostrzu wyjątkowego charakteru, ale także redukuje tarcie i ogranicza przywieranie żywności podczas cięcia. Ostrze długo zachowuje ostrość i można je łatwo naostrzyć na kamieniu wodnym.

Rękojeść wykonana jest z dwóch trwałych materiałów: włókna węglowego zatopionego w żywicy oraz czarnego kompozytu **G10** przy nasadzie ostrza, z rdzeniem z litego drewna włożonym do rękojeści, co czyni ją mocniejszą i bardziej stabilną. Nawet po wielu latach użytkowania nie ma pęknięć ani poluzowań. G10 jest odporny na wilgoć, zmiany temperatury i ścieranie, a przy tym niezwykle lekki i praktycznie bezobsługowy.

#### **Eleganckie opakowanie - gotowy pomysł na prezent**

Każdy nóż z serii Ko-Santoku zapakowany jest w estetyczne, drewniane pudełko, które podkreśla jego wyjątkowy charakter. To połączenie wysokiej jakości wykonania, nowoczesnych materiałów i estetyki czyni z niego doskonały prezent dla każdego miłośnika kuchennych perfekcji.

Długość ostrza: 105 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 31,1 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 75 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

---

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: G10

Myć ręcznie

---

**Made in China**