

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-cube-ebony-wood-noz-kiritsuke-130-p-4921.html>

Dellinger Cube Ebony Wood nóż Kiritsuke 130



Cena	159,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2259155
Producent	DELLINGER
Forma noża	Małe noże
Stal	DIN 1.4116
Twardość	HRC 56 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów o profilu Kiritsuke. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Nóż wykonany z doskonałej niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 56-58^o w skali Rockwella. Wyjątkowy design i bardzo wysoka jakość sprawiają, że taki nóż jest bardzo dobrym wyborem dla każdego amatora sztuki kulinarnej przy niezbyt wygórowanej cenie.

Ciekawie rozwiązana rękojeść o kwadratowym przekroju wykonana z drewna hebanowego zapewnia pewny i wygodny chwyt, umożliwiając pełną kontrolą podczas cięcia.

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 236 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Waga: 98 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China