

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-cube-ebony-wood-tasak-tao-165-p-4923.html>

Dellinger Cube Ebony Wood Tasak TAO 165



Cena	149,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2259565
Producent	DELLINGER
Stal	DIN 1.4116
Twardość	HRC 56 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Użyta nazwa "tasak" może być myląca gdyż jest to w zasadzie nóż szefa kuchni chińskiej. Podobieństwo do znanego nam tasaka ogranicza się jedynie do kształtu ostrza. Ten chiński nóż kuchenny jest cieńszy i używany jak nóż uniwersalny do krojenia i siekania mięsa i warzyw. Kształt ostrza pozwala na wygodne wykorzystanie noża jako szpatuły na przykład do przenoszenia przygotowanych składników do woka. W chińskiej kuchni jest podstawowym, czasami jedynym, narzędziem do przygotowywania potraw.

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 kontrolę podczas cięcia.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 299 mm

Szerokość ostrza: 82 mm

Waga: 98 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China