

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

### 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<sup>o</sup> 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**