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 56-58º 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: 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