

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-essence-do-filetowania-elastyczny-205-mm-p-6773.html>

## Dellinger Essence do filetowania elastyczny 205 mm



Cena	<b>224,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2158289</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Do filetowania</b>
Stal	<b>1.4116</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Dellinger Essence nóż do filetowania 205 mm - elastyczny

Dwunastym nożem z nowej serii **Dellinger Essence** jest wyjątkowy model stworzony z myślą o precyzyjnej **obróbce ryb** - jedyny nóż kuchenny z serii Dellinger Essence, który można wygiąć. Wyrafinowane wizualnie noże z serii Dellinger Essence są odpowiednie zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Nie ma na świecie profesjonalnego ani amatorskiego kucharza, który nie chciałby trzymać w dłoni rękojeści tych pięknych noży.

#### Precyzyjne ostrze z niemieckiej stali 1.4116

Ostrze o długości 205 mm zostało wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali nierdzewnej 1.4116, zahartowanej do twardości HRC 56-58. Ten typ stali łączy bardzo dobrą ostrość z łatwością ostrzenia i odpornością na korozję, co czyni nóż niezawodnym narzędziem do codziennego użytku.

#### Ergonomiczna rękojeść z drewna pakka

Rękojeść wykonano z trwałego, wodoodpornego materiału pakka wood - syntetycznego drewna odpornego na działanie wilgoci i zmian temperatury. Jej eleganckie, brązowe wykończenie i ergonomiczny kształt zapewniają wygodny, pewny chwyt zarówno osobom prawo-, jak i leworęcznym. Rękojeść nie chłonie zapachów, nie pęka i nie wymaga specjalnej konserwacji.

#### Funkcjonalność i styl w jednym

Nóż do filetowania Dellinger Essence K-H307 to nie tylko praktyczne narzędzie, ale również estetyczny element Twojej kuchni. Każdy egzemplarz jest ręcznie szlifowany i poddawany kontroli jakości, dzięki czemu masz pewność, że trzymasz w dłoni produkt klasy premium.

---

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 338 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 160 g

Stal 1.4116

HRC 56-58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

---

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**