

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-essence-do-obierania-80-mm-p-6769.html>

# Dellinger Essence do obierania 80 mm



Cena	<b>141,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2158180</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Obieraki</b>
Stal	<b>1.4116</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Dellinger Essence nóż do obierania 80 mm

To już drugi nóż z nowej serii **Dellinger Essence**. Niewielki nóż z 80-milimetrowym ostrzem wykonanym z niemieckiej stali 1.4116, cenionej za wysoką odporność na korozję i długotrwałe utrzymanie ostrości. Rękojeść wykonana z drewna pakka łączy elegancki wygląd z odpornością na wilgoć i zmiany temperatury. To niezastąpione narzędzie w codziennym obieraniu i krojeniu owoców oraz warzyw.

W Japonii tego typu nóż nazywany jest „**kudamono-naifu**” (包丁), co dosłownie oznacza „nóż do owoców”. Jego kompaktowy rozmiar i krótkie, lekko zakrzywione ostrze sprawiają, że idealnie nadaje się do precyzyjnych zadań, takich jak obieranie skórki czy dekoracyjne rzeźbienie.

### Precyzyjne ostrze z niemieckiej stali 1.4116

Ostrze o długości 80 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 obierania Dellinger Essence K-H297 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: 80 mm

Długość całkowita: 195 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 80 g

Stal 1.4116

HRC 56-58

---

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**