Dellinger Essence do obierania 80 mm



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

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**” (□□□□□), 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