

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-essence-do-obierania-90-mm-p-6779.html>

Dellinger Essence do obierania 90 mm



Cena	143,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2158173
Producent	DELLINGER
Forma noża	Obieraki
Stal	1.4116
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Dellinger Essence nóż do obierania 90 mm

Pierwszy nóż z nowej serii **Dellinger Essence** powstał na specjalne życzenie **Honzy Punčocháňa**, który wspominał o poręcznym modelu, z jakim miał wcześniej świetne doświadczenia. Na podstawie jego szkicu stworzyliśmy projekt, wiernie oddający jego pomysł. Tak narodził się niewielki, ale niezwykle praktyczny „Obierak” – nóż z 90-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 90 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-H296 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: 90 mm

Długość całkowita: 205 mm

Grubość ostrza: 2.0 mm

Waga: ok. 80 g

Stal 1.4116

HRC 56-58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China