Link do produktu: https://www.naifu.pl/dellinger-essence-do-pieczywa-250-mm-p-6766.html

Dellinger Essence do pieczywa 250 mm



Cena	**207,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2158265**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Do pieczywa**
Stal	**1.4116**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Dellinger Essence nóż do pieczywa 250 mm

Przedstawiamy dziesiąty nóż z nowej serii **Dellinger Essence** – prawdziwego specjalistę od chrupiącego pieczywa! To właśnie o takie narzędzie chodzi – i my je mamy! Model „Baker” bez problemu poradzi sobie zarówno z delikatną bagietką, jak i solidnym bochenkiem chleba na zakwasie.
Dzięki długiemu ostrzu o długości **250 mm** oraz innowacyjnemu systemowi naprzemiennych zębów, nóż tnie nawet najbardziej chrupiącą skórkę bez szarpania i kruszenia. Wystarczy jedno sprawne pociągnięcie, by uzyskać równe kromki chleba czy idealnie przekrojone bułki. Doskonale nadaje się nie tylko do świeżego pieczywa i biszkoptów, ale również do krojenia większych owoców, takich jak arbuz czy ananas.

Precyzyjne ostrze z niemieckiej stali 1.4116

Ostrze o długości 250 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 pieczywa Dellinger Essence K-H305 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: 250 mm

Długość całkowita: 385 mm

Grubość ostrza: 2.5 mm

Waga: ok. 230 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China