Link do produktu: https://www.naifu.pl/dellinger-essence-do-porcjowania-240-mm-p-6771.html

Dellinger Essence do porcjowania 240 mm



Cena	**270,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2158258**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**1.4116**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Dellinger Essence nóż do porcjowania 240 mm

Dziewiąty nóż z nowej serii **Dellinger Essence** to długi, precyzyjny nóż do krojenia mięsa, którego nazwa wywodzi się z francuskiego słowa „**trancher**”, oznaczającego „kroić” lub „ciąć”. Francuskie określenie „trancheur” odnosi się zarówno do osoby krojącej mięso, jak i do samego narzędzia, a z czasem termin ten przyjął się również w języku polskim.
Dzięki długiemu i bardzo ostremu ostrzu każde cięcie będzie czyste i precyzyjne, bez poszarpanych krawędzi. To idealny wybór dla każdego, kto regularnie zajmuje się krojeniem mięsa – nóż ten łączy w sobie jakość wykonania, stylowy wygląd i pełną funkcjonalność.

Precyzyjne ostrze z niemieckiej stali 1.4116

Ostrze o długości 240 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 porcjowania Dellinger Essence K-H304 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: 240 mm

Długość całkowita: 375 mm

Grubość ostrza: 3 mm

Waga: ok. 230 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China