

## Dellinger Essence do porcjowania 240 mm



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

### 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**