

Dellinger Essence nóż chiński TAO 180 mm



Cena	202,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2158234
Producent	DELLINGER
Forma noża	Tasak chiński
Stal	1.4116
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Dellinger Essence nóż chiński TAO 180 mm

Siódmy nóż z nowej serii **Dellinger Essence** to **uniwersalny chiński tasak** inspirowany tradycyjnym stylem azjatyckim. Zaprojektowany z myślą o krojeniu w technice Tao (znanej również jako Chucabocho), sprawdzi się wszędzie tam, gdzie liczy się precyzja i swoboda ruchów. Doskonale nadaje się do przygotowywania cienkich pasków papryki, delikatnych liści kapusty czy sałaty lodowej – z łatwością poradzi sobie nawet z większymi warzywami.

Precyzyjne ostrze z niemieckiej stali 1.4116

Ostrze o długości 180 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 uniwersalny Dellinger Essence K-H302 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: 180 mm

Długość całkowita: 325 mm

Grubość ostrza: 2.1 mm

Waga: ok. 280 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China