

Dellinger Essence uniwersalny 150 mm



Cena	171,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2158210
Producent	DELLINGER
Forma noża	Małe noże
Stal	1.4116
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Dellinger Essence nóż uniwersalny 150 mm

Pięty nóż z nowej serii Dellinger Essence to poręczny nóż użytkowy, znany w Japonii jako „petty knife” (小指先, peti-naifu). Nazwa ta wywodzi się z angielskiego słowa „petite” i odnosi się do niewielkiego, wielofunkcyjnego noża, idealnego do precyzyjnych zadań, takich jak obieranie, przycinanie, krojenie drobnych składników czy dekorowania potraw. Noże uniwersalne świetnie uzupełniają większe modele, takie jak gyuto czy santoku. Petty jest niewielki, zwinny i wyjątkowo wygodny w użyciu.

Precyzyjne ostrze z niemieckiej stali 1.4116

Ostrze o długości 150 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-H300 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: 150 mm

Długość całkowita: 270 mm

Grubość ostrza: 2.1 mm

Waga: ok. 100 g

Stal 1.4116

HRC 56-58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China