

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-m390-cocobolo-uniwersalny-130-mm-p-6782.html>

## Dellinger M390 Cocobolo uniwersalny 130 mm



Cena	<b>379,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2157473</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>Böhler M390</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Nóż uniwersalny Dellinger M390 Cocobolo, Pett knife 130 – profesjonalna stal, rękojeść z drewna egzotycznego

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany *petty knife*. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Ostrze noża wykonano z wysokiej klasy stali proszkowej Böhler M390 – materiału znanego z wyjątkowej odporności na ścieranie, doskonałego trzymania ostrości i wysokiej odporności na korozję. Dzięki twardości sięgającej ok. 62 HRC, nóż zachowuje ostrość nawet przy intensywnym użytkowaniu. Całość zdobi efektowny damasceński mazerunek „Mizu no Mai” (Taniec Wody). Ten składający się ze 129 warstw wzór dodaje każdemu egzemplarzowi unikalnych walorów estetycznych. Połączenie doskonałych właściwości stali M390 z tradycyjnym damastem sprawia, że materiał ten jest nie tylko funkcjonalny, ale i luksusowy, co docenią zarówno kolekcjonerzy, jak i profesjonalni użytkownicy.

Rękojeść wykonano w stylu japońskim z egzotycznego drewna **cocobolo**, które wyróżnia się wyrazistym usłojeniem, a dzięki naturalnym olejom wykazuje wyjątkową odporność na wilgoć i pękanie. Uchwyt zdobiony jest centralnym nitem mozaikowym, na którym widnieje godło japońskiego samuraja stanowiące część logo firmy Dellinger.

Każdy nóż z serii Dellinger M390 Cocobolo jest ręcznie ostrzony i indywidualnie sprawdzany pod kątem jakości. Dla zachowania jego właściwości i trwałości zaleca się mycie ręczne – zmywarka może uszkodzić zarówno ostrze, jak i drewnianą rękojeść.

**Dellinger M390 Cocobolo** to połączenie najwyższej jakości wykonania, funkcjonalności i elegancji – idealny wybór dla wymagających kucharzy i pasjonatów gotowania. Noże dostarczane są w luksusowym pudełku z magnetycznym zamknięciem co sprawia, że idealnie nadają się na ekskluzywny prezent.

---

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 255 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 90 g

Stal Böhler M390

HRC 62

Nierdzewny

---

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cocobolo

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**