

Dellinger Carbon Fiber Octagon obierak 105 mm

Cena	**327,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209170**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Carbon Fiber Octagon obierak 105 mm

To niewielkie, wszechstronne ostrze z wyraźnie zaostrzonym czubkiem zostało zaprojektowane z myślą o precyzyjnych i drobnych cięciach. Doskonale sprawdza się przy pracach wymagających dokładności – od siekania ziół i owoców, po precyzyjne manewry podczas porcjowania mięsa. Dzięki ostremu czubkowi użytkownik ma pełną kontrolę nad cięciem. Taki kształt noża bywa również chętnie wykorzystywany w rzemiośle oraz podczas aktywności na świeżym powietrzu, gdzie liczy się zarówno precyzja, jak i trwałość narzędzia. Wykonanie ze stali damasceńskiej VG-10 nadaje mu nie tylko wysoką funkcjonalność, ale i elegancki wygląd. To idealny wybór dla tych, którzy cenią sobie dokładność i estetykę w pracy z nożem.

Nóż do obierania ma wiele zalet, które sprawiają, że jest niezwykle przydatny w kuchni. Jego niewielka długość (zaledwie 105 mm) umożliwia bardzo dokładne krojenie, obieranie i plastrowanie, dając pełną kontrolę nad każdym ruchem. Dzięki kompaktowym wymiarom jest także lekki i poręczny, co pozwala wygodnie pracować przez dłuższy czas bez przeciążania dłoni. Dodatkowo, jego uniwersalność sprawia, że świetnie sprawdza się przy precyzyjnym przygotowywaniu składników, które wymagają dokładnych i estetycznych cięć.

Seria noży **Dellinger Carbon Fiber Octagon** zachwyca wyglądem, imponuje lekkością i doskonale dopasowuje się do dłoni – zarówno osób praworęcznych, jak i leworęcznych. Każdy miłośnik gotowania doceni nie tylko ich unikalny styl, ale również świetnie wyprofilowany, ośmiokątny uchwyt, który zapewnia komfort pracy.

Rdzeń ostrza wykonano z wysokiej jakości stali damasceńskiej VG10 o twardości 61±1 HRC, która gwarantuje doskonałe właściwości tnące. Otacza go 66 warstw dwóch typów stali nierdzewnej, co znacząco zwiększa wytrzymałość i odporność ostrza na uszkodzenia. Charakterystyczny wzór Ice Hypnosis nie tylko nadaje mu wyjątkowy wygląd, ale także ogranicza tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu żywności do powierzchni ostrza. Dzięki precyzyjnej obróbce nóż jest łatwy w utrzymaniu i zachowuje ostrość przez długi czas, a w razie potrzeby można ją szybko odnowić przy użyciu kamieni wodnych.

Tradycyjny **uchwyt** o ośmiokątnym kształcie gwarantuje pewny i komfortowy chwyt, nawet w trudnych warunkach pracy. Większa część rękojeści została wykonana z włókna węglowego zatopionego w żywicy, natomiast część przy ostrzu – z czarnego materiału G10. Ten kompozyt cechuje się wyjątkową odpornością na wilgoć, wahania temperatury i ścieranie, co przekłada się na trwałość i niezawodność uchwytu. Dodatkowo G10 jest lekki, solidny i nie wymaga skomplikowanej pielęgnacji.

Ekskluzywne opakowanie – doskonały pomysł na prezent
Każdy nóż umieszczony jest w starannie wykonanym, eleganckim pudełku z drewna, które podkreśla jego wyjątkowy charakter. Połączenie najwyższej jakości rzemiosła, szlachetnych materiałów i dopracowanej formy sprawia, że ta kolekcja to idealny wybór na prezent dla każdego entuzjasty perfekcyjnych noży.

Długość ostrza: 105 mm

Długość całkowita: 240 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 75 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

Made in China