Dellinger Essence do filetowania 120 mm



Cena	**171,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2158227**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Essence do filetowania 120 mm

Szósty nóż z nowej serii **Dellinger Essence** to model przeznaczony do filetowania, inspirowany tradycyjnym japońskim nożem Honesuki (□□□□). Został zaprojektowany głównie z myślą o precyzyjnym oddzielaniu mięsa od kości, szczególnie podczas porcjowania drobiu. Ma charakterystyczny trójkątny kształt ostrza oraz ostry czubek, co ułatwia pracę w trudno dostępnych miejscach, takich jak stawy i okolice kości. W przeciwieństwie do elastycznych noży zachodnich, ten model jest sztywny – zgodnie z japońską tradycją. Ostrze o długości 120 mm wykonano z niemieckiej stali **1.4116**, która słynie z odporności na korozję i długiego utrzymywania ostrości. Rękojeść z drewna **pakka** nie tylko dobrze leży w dłoni, ale jest też odporna na wilgoć i zmiany temperatury, co czyni nóż praktycznym i trwałym narzędziem kuchennym.

Rękojeść z eleganckiego drewna **pakka** nie tylko przyciąga wzrok, ale również zapewnia odporność na wilgoć i zmiany temperatury, dzięki czemu nóż jest trwały i wygodny w użytkowaniu.

Noże z serii **Dellinger Essence** wyróżniają się nie tylko jakością wykonania, ale i eleganckim wyglądem. Są odpowiednie zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. To narzędzie, które z dumą trzyma się w dłoni – niezależnie od tego, czy jesteś profesjonalnym kucharzem, czy pasjonatem gotowania w domowej kuchni.

Ostrza noży kuchennych **Dellinger Essence** wykonane są z wysokiej jakości niemieckiej stali nierdzewnej 1.4116, o twardości HRC 56–58. Zachwycają nowoczesnym wzornictwem i starannym wykonaniem. Każdy nóż jest ręcznie szlifowany, co gwarantuje jego wyjątkową ostrość. Wszystkie egzemplarze przechodzą dokładną kontrolę jakości, dzięki czemu otrzymujesz produkt niezawodny i estetyczny – prawdziwą ozdobę Twojej kuchni.

Rękojeść noży wykonana jest z trwałego, wodoodpornego materiału **PAKKA WOOD** – syntetycznego drewna o eleganckim, brązowym wykończeniu. Jest ona ręcznie polerowana, ergonomicznie wyprofilowana i zaprojektowana z myślą o wygodzie oraz precyzyjnej kontroli. Dzięki temu noże świetnie leżą w dłoni, zapewniając komfort pracy podczas krojenia, siekania czy odkostniania. Uchwyt nie chłonie zapachów, nie ulega korozji ani z czasem nie traci swoich właściwości – w przeciwieństwie do naturalnego drewna praktycznie nie wymaga konserwacji.

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 240 mm

Grubość ostrza: 2.1 mm

Waga: ok. 80 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China