Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-essence-do-filetowania-elastyczny-205-mm-p-8348.html

Dellinger Essence do filetowania elastyczny 205 mm



Cena	**224,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2158289**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Essence do filetowania elastyczny 205 mm

Dwunastym nożem z nowej serii **Dellinger Essence** jest wyjątkowy model stworzony z myślą o precyzyjnej **obróbce ryb** – jedyny nóż kuchenny z serii Dellinger Essence, który można wygiąć. Wyrafinowane wizualnie noże z serii Dellinger Essence są odpowiednie zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Nie ma na świecie profesjonalnego ani amatorskiego kucharza, który nie chciałby trzymać w dłoni rękojeści tych pięknych noży.

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: 205 mm

Długość całkowita: 338 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 160 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie