Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-essence-do-obierania-80-mm-p-8344.html

# Dellinger Essence do obierania 80 mm



| | |
|---|---|
| Cena | **141,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Numer katalogowy | **2158180** |
| Producent | **DELLINGER** |

## Opis produktu

**Dellinger Essence do obierania 80 mm**

To już drugi nóż z nowej serii **Dellinger Essence**. W Japonii nóż do obierania znany jest jako „**petty knife**” (□□□□□□, petinaifu). Nazwa ta wywodzi się z angielskiego słowa „petite” i odnosi się do niewielkiego, wielofunkcyjnego noża, idealnego do precyzyjnych zadań, takich jak obieranie, przycinanie czy krojenie drobnych składników. Ten model posiada ostrze o długości **80 mm**, wykonane z niemieckiej **stali 1.4116**, cenionej za odporność na korozję i długie utrzymywanie ostrości. Rękojeść z drewna pakka nie tylko prezentuje się elegancko, ale również zapewnia odporność na wilgoć i zmiany temperatury. Dzięki swojej wszechstronności i wygodzie użytkowania nóż ten cieszy się dużą popularnością zarówno wśród amatorów, jak i profesjonalistów.

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: 80 mm

Długość całkowita: 195 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 80 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

**Made in China**