Dellinger Essence do obierania 90 mm



Cena	**143,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2158173**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Essence do obierania 90 mm

Pierwszy nóż z nowej serii **Dellinger Essence** powstał na specjalne życzenie **Honzy Punčocháře**, który wspominał o poręcznym modelu, z jakim miał wcześniej świetne doświadczenia. Na podstawie jego szkicu stworzyliśmy projekt, wiernie oddający jego pomysł. Tak narodził się niewielki, ale niezwykle praktyczny „Obierak" – nóż z 90-milimetrowym ostrzem wykonanym z niemieckiej stali 1.4116, cenionej za wysoką odporność na korozję i długotrwałe utrzymanie ostrości. Rękojeść wykonana z drewna pakka łączy elegancki wygląd z odpornością na wilgoć i zmiany temperatury. To niezastąpione narzędzie w codziennym obieraniu i krojeniu owoców oraz warzyw.

W Japonii tego typu nóż nazywany jest „**kudamono-naifu**" (□□□□□), co dosłownie oznacza „nóż do owoców". Jego kompaktowy rozmiar i krótkie, lekko zakrzywione ostrze sprawiają, że idealnie nadaje się do precyzyjnych zadań, takich jak obieranie skórki czy dekoracyjne rzeźbienie.

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: 90 mm

Długość całkowita: 205 mm

Grubość ostrza: 2.0 mm

Waga: ok. 80 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China