Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-essence-do-pieczywa-250-mm-p-8341.html

Dellinger Essence do pieczywa 250 mm



Cena	**207,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2158265**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż Dellinger Essence do pieczywa 250 mm

Przedstawiamy dziesiąty nóż z nowej serii **Dellinger Essence** – prawdziwego specjalistę od chrupiącego pieczywa! To właśnie o takie narzędzie chodzi – i my je mamy! Model „Baker” bez problemu poradzi sobie zarówno z delikatną bagietką, jak i solidnym bochenkiem chleba na zakwasie.

Dzięki długiemu ostrzu o długości **250 mm** oraz innowacyjnemu systemowi naprzemiennych zębów, nóż tnie nawet najbardziej chrupiącą skórkę bez szarpania i kruszenia. Wystarczy jedno sprawne pociągnięcie, by uzyskać równe kromki chleba czy idealnie przekrojone bułki.
Ostrze wykonano z niemieckiej **stali 1.4116**, znanej z wyjątkowej odporności na korozję i zdolności do długo utrzymywanej ostrości. Ząbkowana krawędź sprawia, że nóż świetnie sprawdza się w krojeniu produktów z twardą skórką i miękkim wnętrzem – bez nadmiernego nacisku, który mógłby je zgnieść, rozdrobnić lub rozerwać. Doskonale nadaje się nie tylko do świeżego pieczywa i biszkoptów, ale również do krojenia większych owoców, takich jak arbuz czy ananas.

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: 250 mm

Długość całkowita: 385 mm

Grubość ostrza: 2.5 mm

Waga: ok. 230 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China