Dellinger Essence do porcjowania 240 mm



Cena	**270,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2158258**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Essence do porcjowania 240 mm

Dziewiąty nóż z nowej serii **Dellinger Essence** to długi, precyzyjny nóż do krojenia mięsa, którego nazwa wywodzi się z francuskiego słowa „**trancher**”, oznaczającego „kroić” lub „ciąć”. Francuskie określenie „trancheur” odnosi się zarówno do osoby krojącej mięso, jak i do samego narzędzia, a z czasem termin ten przyjął się również w języku polskim.
Nóż posiada ostrze o **długości 240 mm**, wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali **1.4116**, znanej z doskonałej odporności na korozję oraz zdolności do długiego utrzymywania ostrości. Rękojeść wykonano z drewna pakka – eleganckiego, a przy tym trwałego materiału, odpornego na wilgoć i zmienne temperatury.
Dzięki długiemu i bardzo ostrzemu ostrzu każde cięcie będzie czyste i precyzyjne, bez poszarpanych krawędzi. To idealny wybór dla każdego, kto regularnie zajmuje się krojeniem mięsa – nóż ten łączy w sobie jakość wykonania, stylowy wygląd i pełną funkcjonalność.

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: 240 mm

Długość całkowita: 375 mm

Grubość ostrza: 3 mm

Waga: ok. 230 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China