

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-essence-universalny-150-mm-p-8355.html>

Dellinger Essence uniwersalny 150 mm



Cena	171,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2158210
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Dellinger Essence uniwersalny 150 mm

To już piąty nóż z nowej serii **Dellinger Essence**. W Japonii tego typu narzędzia nazywa się „**petty knife**” (小切刀), czyli drobny nóż użytkowy. Nóż Petty Utility jest wyjątkowo wszechstronny i sprawdzi się przy precyzyjnych czynnościach, takich jak krojenie mniejszych składników, filetowanie, obieranie czy dekorowanie potraw. Doskonale uzupełnia większe noże kuchenne, takie jak gyuto czy santoku. Ten nóż, który przypadnie do gustu nie tylko kobietom, świetnie radzi sobie z pracą na drobniejszych produktach – na przykład podczas krojenia warzyw czy cebuli. Ostrze o długości 150 mm wykonane jest z niemieckiej **stali 1.4116**, cenionej za wysoką odporność na korozję oraz długotrwałe utrzymywanie ostrości. Rękojeść noża wykonano z drewna **pakka**, które łączy estetykę z odpornością na wilgoć i zmiany temperatury, co czyni go praktycznym i stylowym wyborem do każdej kuchni.

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: 150 mm

Długość całkowita: 270 mm

Grubość ostrza: 2.1 mm

Waga: ok. 100 g

Stal 1.4116

HRC 56–58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China