

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-m390-cocobolo-universalny-130-mm-p-8334.html>

## Dellinger M390 Cocobolo uniwersalny 130 mm



Cena	<b>379,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2157473</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

### Opis produktu

#### Dellinger M390 Cocobolo uniwersalny 130 mm

Nowa linia noży **Dellinger M390 Cocobolo** to połączenie klasycznej japońskiej estetyki z nowoczesnymi, wysokiej jakości materiałami. Model znany jako „**Petty Utility Knife**” ( Petty Utility Knife, peti-naifu) wyróżnia się wszechstronnością i precyzją, dzięki czemu doskonale sprawdza się w kuchni. Ostrze o długości 130 mm idealnie nadaje się do drobnych prac, takich jak krojenie mniejszych produktów, filetowanie, obieranie czy dekorowanie potraw. Świetnie uzupełnia większe noże, takie jak gyuto czy santoku.

Ostrze wykonano z zaawansowanej stali **Böhler M390**, która słynie z wyjątkowej odporności na ścieranie, znakomitego utrzymywania ostrości oraz wysokiej odporności na korozję. Twardość noża sięga około **62 HRC**, co gwarantuje jego długotrwałą ostrość nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Całości dopełnia ozdobny wzór damasceński „**Mizu no Mai**” ( Mizu no Mai, Taniec Wody), nadający nożowi unikalny, artystyczny wygląd – każdy egzemplarz jest niepowtarzalny.

**Rękojeść** tego noża została wykonana z egzotycznego drewna **cocobolo**, które wyróżnia się efektownym usłojeniem i dużą gęstością. Dzięki naturalnej zawartości olejków, materiał ten jest odporny na wilgoć oraz pękanie. Ergonomiczny uchwyt w kształcie litery „D” zapewnia wygodę i pełną kontrolę podczas użytkowania. Asymetryczne wyprofilowanie idealnie dopasowuje się do kształtu dłoni, dzięki czemu nóż jest komfortowy zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.

Każdy egzemplarz noża z serii **Dellinger M390 Cocobolo** jest **ręcznie ostrzony** i dokładnie sprawdzany pod kątem jakości. W rezultacie otrzymujesz narzędzie, które nie tylko prezentuje się wyjątkowo, ale również działa niezawodnie w codziennej pracy. Aby przedłużyć jego trwałość i zachować ostrość ostrza, zaleca się mycie noża ręcznie – zmywarka może uszkodzić zarówno ostrze, jak i drewnianą rękojeść.

**Seria Dellinger M390 Cocobolo** to połączenie najwyższej jakości wykonania, eleganckiego designu i funkcjonalności. To doskonały wybór dla profesjonalistów oraz pasjonatów gotowania, którzy cenią solidność, estetykę i precyzję.

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 255 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 90 g

Stal Böhler M390

HRC 62

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cocobolo

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

---

**Made in China**