

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-cube-ebony-wood-noz-kiritsuke-130-p-4921.html>

## Dellinger Cube Ebony Wood nóż Kiritsuke 130



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>118,00 zł</b>     |
| Cena poprzednia  | <b>159,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>2259155</b>       |
| Producent        | <b>DELLINGER</b>     |
| Forma noża       | <b>Małe noże</b>     |
| Stal             | <b>DIN 1.4116</b>    |
| Twardość         | <b>HRC 56 (+/-1)</b> |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>    |

### Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów o profilu Kiritsuke. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Nóż wykonany z doskonałej niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 56-58<sup>o</sup> w skali Rockwella. Wyjątkowy design i bardzo wysoka jakość sprawiają, że taki nóż jest bardzo dobrym wyborem dla każdego amatora sztuki kulinarnej przy niezbyt wygórowanej cenie.

Ciekawie rozwiązana rękojeść o kwadratowym przekroju wykonana z drewna hebanowego zapewnia pewny i wygodny chwyt, umożliwiając pełną kontrolę podczas cięcia.

---

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 236 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Waga: 98 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in China**

