

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-kuchenny-opinel-natural-114-do-warzyw-p-9923.html>

## Nóż kuchenny Opinel Natural 114 do warzyw



Cena	<b>38,90 zł</b>
Numer katalogowy	<b>093-072</b>
Kod producenta	<b>001923</b>
Kod EAN	<b>3123840019234</b>
Materiał rękojeści	<b>drewno</b>
Typ stali	<b>nierdzewna - X50CrMoV15</b>
Odporność na stępienie	<b>niska</b>
Odporność na korozję	<b>wysoka</b>
Materiał okładzin	<b>drewno buk</b>
Typ noża	<b>stała klinga - hidden tang</b>
Producent	<b>Opinel, Francja</b>
Zastosowanie (przeznaczenie)	<b>kuchenne - do warzyw</b>
Marka	<b>Opinel</b>

### Opis produktu

**Opinel Natural 114 to nóż kuchenny do obierania i krojenia warzyw, wyposażony w zakrzywioną głownię i ząbkowany skrobak.**

Opinel Natural 114 świetnie radzi sobie z oczyszczaniem pędów, krojeniem wiosennych nowalijek oraz obieraniem warzyw.

### Ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Nóż ma lekko zakrzywioną głownię o długości 70 mm, wykonaną z **martenzytycznej stali nierdzewnej X50CrMoV15** o wysokiej zawartości chromu. Ostrze z takiej stali wydajnie tnie, jest twarde, odporne na zużycie i korozję i łatwo się ostrzy za pomocą zwykłej ostrzałki kuchennej. Stal X50CrMoV15 doskonale sprawdza się w nożach kuchennych, słabszą retencję krawędzi tnącej kompensuje łatwość i szybkość ostrzenia oraz ponadprzeciętne parametry cięcia.

### Konstrukcja ułatwiająca pracę w kuchni

Na grzbiecie znajduje się ząbkowany skrobak, który ułatwia oczyszczanie pędów warzyw bez pozbawiania ich cennych witamin.

Rękojeść z drewna bukowego zamocowano do trzpienia za pomocą metalowych nitów. Profilowany chwyt dobrze leży w dłoni i zapewnia komfort pracy. **Opinel Natural 114 to niezastąpiony nóż do obróbki warzyw** stanowiących nieodłączny element zdrowej i odpowiednio zbilansowanej diety,