

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-kuchenny-opinel-natural-2-112-paring-knife-2-sztuki-p-9925.html>

Nóż kuchenny Opinel Natural 2 112 Paring Knife - 2 sztuki

Cena	64,90 zł
Numer katalogowy	093-075
Kod producenta	001223
Kod EAN	3123840012235
Typ noża	stała klinga - hidden tang
Producent	Opinel, Francja
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - do mięsa
Marka	Opinel
Typ szlifu	płatki
Typ stali	nierdzewna - X50CrMoV15
Odporność na stępienie	niska
Odporność na korozję	wysoka
Materiał okładzin	drewno buk

Opis produktu

Opinel 112 Paring Knife to uniwersalny nóż kuchenny, który świetnie sprawdzi się do obróbki mięsa, obierania warzyw owoców i wszelkich prac kuchennych, do których potrzebujemy poręcznego i ostrego noża. **Zestaw zawierający dwie sztuki.**

Nóż kuchenny Opinel 112 Paring Knife oferuje:

Opinel 112 Paring Knife jest wszechstronnym nożem do obierania, cięcia i siekania, który dla wielu szefów kuchni stał się nieodłącznym narzędziem ich pracy i pasji. Nóż ma prostą głownię o długości 100 mm, wykonaną z **martenzytycznej stali nierdzewnej X50CrMoV15** o wysokiej zawartości chromu. Ostrze z takiej stali wydajnie tnę, jest twarde, odporne na zużycie i korozję i łatwo się ostrzy za pomocą zwykłej ostrzałki kuchennej.

Nóż kuchenny Opinel 112 Paring Knife - francuskie noże Opinel w sklepie outdoorowym Kolba

Stal X50CrMoV15 doskonale sprawdza się w nożach kuchennych, słabszą retencję krawędzi tnącej kompensuje łatwość i szybkość ostrzenia oraz ponadprzeciętne parametry cięcia. Rękojeść z drewna bukowego zamocowano do trzpienia za pomocą metalowych nitów. Profilowany chwyt dobrze leży w dłoni i zapewnia komfort pracy. **Opinel 112 Paring Knife** to idealny nóż kuchenny do obróbki warzyw, owoców i mięsa.

Cechy noża Opinel 112 Paring Knife:

- Uniwersalną i poręczną konstrukcją nawiązującą do klasycznych noży kuchennych
- Smukłą o długości 100 mm, wykonaną z popularnej stali nierdzewnej X50CrMoV15
- Perfekcyjne dostosowanie do precyzyjnej obróbki warzyw, owoców i mięsa
- Klasyczną, wykonaną z drewna bukowego rękojeść o uniwersalnym profilu