

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-opinel-parallele-fillet-121-p-10197.html>

Nóż Opinel Parallele Fillet 121



Cena	134,90 zł
Numer katalogowy	093-080
Kod producenta	001821
Kod EAN	3123840018213
Materiał rękojeści	drewno
Typ stali	nierdzewna - X50CrMoV15
Odporność na korozję	wysoka
Producent	Opinel, Francja
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - do filetowania
Marka	Opinel

Opis produktu

Nóż Fillet należy do zestawu narzędzi kuchennych firmy Opinel. **Przeznaczone do filetowania** narzędzie wyróżnia prostota formy oraz wysoka jakość materiałów i wykonania.

Nóż kuchenny Opinel Parallele Fillet – mocna stal

Głównie noża wykonano z martenzytycznej **stali nierdzewnej X50CrMoV15** o wysokiej zawartości chromu. Wykuta z takiego tworzywa klinga **wydajnie tnie, jest twarda, odporna na zużycie i korozję**, a jej krawędź tnącą można łatwo naostrzyć za pomocą zwykłej ostrzałki kuchennej.

Stal X50CrMoV15 doskonale sprawdza się w nożach kuchennych, słabszą retencję krawędzi tnącej kompensuje łatwością i szybkością ostrzenia oraz ponadprzeciętnymi parametrami cięcia.

Opinel Fillet – drewniana rękojeść

Rękojeść noża wykonano z **naturalnego drewna bukowego**. Dzięki starannemu wyprofilowaniu dobrze leży w dłoni i zapewnia wysoki komfort pracy. Sprawdzi się zwłaszcza podczas filetowania ryb, usuwania skóry czy krojenia wędlin na cienkie plastry.

Drewno wymaga jednak pielęgnacji. W związku z tym producent nie zaleca mycia noża w zmywarce, sugeruje też, by nie narażać rękojeści na długotrwały kontakt z wodą, a po umyciu dokładnie ją wytrzeć i wysuszyć.

Nóż Opinel Parallele Fillet to pozycja dla ludzi ceniących **tradycję, funkcjonalność i prostotę**. To doskonały pomysł na niedrogi, niebanalny prezent.