

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-opinel-parallele-santoku-119-p-10198.html>

Nóż Opinel Parallele Santoku 119



Cena	149,00 zł
Numer katalogowy	093-078
Kod producenta	001819
Kod EAN	3123840018190
Materiał rękojeści	drewno
Typ stali	nierdzewna - X50CrMoV15
Odporność na korozję	wysoka
Producent	Opinel, Francja
Zastosowanie (przeznaczenie)	kuchenne - do mięsa, kuchenne - do pomidorów, kuchenne - do warzyw
Marka	Opinel

Opis produktu

Nóż Santoku należy do kolekcji Classic – zestawu narzędzi kuchennych firmy Opinel. Narzędzie wyróżnia prostota formy oraz wysoka jakość materiałów i wykonania.

Nóż kuchenny Opinel Parallele Santoku – mocna stal

Głównię noża wykonano z martenzytycznej **stali nierdzewnej X50CrMoV15** o wysokiej zawartości chromu. Wycięta z takiego tworzywa klinga wydajnie tnę, 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 Parallele – 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 obrabiania ryb i owoców morza.

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 Santoku to pozycja dla ludzi ceniących **tradycję, funkcjonalność i prostotę**. To doskonały pomysł na niedrogi, niebanalny prezent.