

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-manmosu-damascus-noz-gyuto-230-p-5087.html>

Dellinger Manmosu Damascus nóż Gyuto 230



Cena	759,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200009
Producent	DELLINGER
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Noże serii Dellinger Manmosu Exclusive wykuwane są z 67 warstw damastu. Rdzeń noża wykonany jest z doskonałej japońskiej stali VG10, nierdzewnej i hartowanej do twardości 62^o w skali Rockwella, która jest laminowana warstwami dwóch rodzajów miększej stali nierdzewnej. Klinga tej konstrukcji jest sprężysta, wyjątkowo wytrzymała i doskonale zabezpieczona przed korozją. Ostrze długo utrzymuje krawędź, a ponowne naostrzenie nie sprawia większego problemu. Przypominający kwitnące róże damasceński mazerunek *rose* nadaje nożom wyjątkowy i niepowtarzalny charakter, a dodatkowo minimalizuje tarcie i zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza.

Uchwyt wykonano z drewna pustynnego drzewa żelaznego (Desert Iron Wood) rosnącego w zachodniej części pustyni Sonora. Ergonomicznie zaprojektowana i ręcznie polerowana rękojeść ozdobiona jest rzadką skamieliną kła mamuta.

Każdy nóż dostarczany jest w specjalnym drewnianym etui.

Długość ostrza: 230 mm

Długość całkowita: 370 mm

Szerokość ostrza: 59 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: 275 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Desert Iron Wood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China