

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-octagonal-ebony-wood-gyuto-210-p-4914.html>

Dellinger Octagonal Ebony Wood Gyuto 210



Cena	598,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2260198
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 Dellinger Octagonal Ebony Wood wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 62^o w skali Rockwella sprawia, że noże są niezwykle ostre i utrzymują ostrość przez długi czas. Warstwy miększej stali nierdzewnej chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Polerowane ostrze z damasceńskim wzorem jest wyjątkowe i niepowtarzalne. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ośmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonany z egzotycznego drewna hebanowego jest przeznaczony zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 358 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 170 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Heban

Skuwka: Heban

Myć ręcznie

