

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-sandal-wood-noz-gyuto-200-p-4915.html>

Dellinger Sandal Wood nóż Gyuto 200



Cena	123,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2259197
Producent	DELLINGER
Forma noża	Gyuto
Stal	DIN 1.4116
Twardość	HRC 56 (+/-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 Sandal Wood wykonane są w konstrukcji *full tang* z niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 56-58^o w skali Rockwella. Gyuto Sandal Wood to doskonały nóż w ciekawym wzornictwie i bardzo przystępnej cenie. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ergonomiczny uchwyt w zachodnim stylu z okładzinami z drewna sandałowca mocowanymi za pomocą trzech nitów.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 180 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno sandałowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China