

# Dellinger Carbon Fiber Octagon Gyuto 215 mm

| | |
|---|---|
| Cena | **483,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Numer katalogowy | **2209132** |
| Producent | **DELLINGER** |

## Opis produktu

**Dellinger Carbon Fiber Octagon Gyuto 215 mm**

**Nóż Gyuto (Chef)** – uniwersalne narzędzie w kuchni

Nóż Gyuto, znany również jako nóż szefa kuchni, to wszechstronne narzędzie, które sprawdzi się w niemal każdej kuchennej sytuacji. Jego konstrukcja – zwężające się ku końcowi ostrze oraz tylna część klingi – umożliwia precyzyjne i różnorodne cięcia. Doskonale nadaje się do krojenia mięsa, ryb, warzyw, owoców, a także do siekania ziół czy rozdrabniania orzechów. Choć nazwa „Gyuto" oznacza dosłownie „nóż do krojenia mięsa", współcześnie jest to uniwersalny nóż doceniany zarówno przez profesjonalnych kucharzy, jak i domowych entuzjastów gotowania.

**Zalety noża Gyuto**

- Uniwersalność – Gyuto to wszechstronny nóż, który poradzi sobie z różnymi składnikami – od mięsa i ryb po warzywa, owoce i zioła.
- Wielofunkcyjność techniczna – idealny do różnych technik krojenia, takich jak siekanie, szatkowanie, cięcie w cienkie plasterki (julienne), drobne krojenie liści (chiffonade) czy filetowanie.
- Dla każdego – sprawdza się zarówno w profesjonalnych kuchniach, jak i w domowym użytku, gdzie jeden nóż musi spełniać wiele funkcji.
- Poręczny rozmiar (215 mm) – kompaktowa długość ostrza czyni nóż wygodnym w obsłudze, idealnym do precyzyjnych prac i mniejszych produktów spożywczych.
- Lekkość i kontrola – mniejsza masa w porównaniu do klasycznych noży szefa kuchni zapewnia lepszą kontrolę nad cięciem, co szczególnie docenią początkujący kucharze.
- Świetne uzupełnienie – doskonale sprawdza się jako mniejsze uzupełnienie większego noża kucharskiego, zwiększając funkcjonalność całego zestawu noży.

Seria noży **Dellinger Carbon Fiber Octagon** zachwyca wyglądem, imponuje lekkością i doskonale dopasowuje się do dłoni – zarówno osób praworęcznych, jak i leworęcznych. Każdy miłośnik gotowania doceni nie tylko ich unikalny styl, ale również świetnie wyprofilowany, ośmiokątny uchwyt, który zapewnia komfort pracy.

**Rdzeń** ostrza wykonano z wysokiej jakości stali damasceńskiej VG10 o twardości 61±1 HRC, która gwarantuje doskonałe właściwości tnące. Otacza go 66 warstw dwóch typów stali nierdzewnej, co znacząco zwiększa wytrzymałość i odporność ostrza na uszkodzenia. Charakterystyczny wzór Ice Hypnosis nie tylko nadaje mu wyjątkowy wygląd, ale także ogranicza tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu żywności do powierzchni ostrza. Dzięki precyzyjnej obróbce nóż jest łatwy w utrzymaniu i zachowuje ostrość przez długi czas, a w razie potrzeby można ją szybko odnowić przy użyciu kamieni wodnych.

Tradycyjny **uchwyt** o ośmiokątnym kształcie gwarantuje pewny i komfortowy chwyt, nawet w trudnych warunkach pracy. Większa część rękojeści została wykonana z włókna węglowego zatopionego w żywicy, natomiast część przy ostrzu – z czarnego materiału G10. Ten kompozyt cechuje się wyjątkową odpornością na wilgoć, wahania temperatury i ścieranie, co przekłada się na trwałość i niezawodność uchwytu. Dodatkowo G10 jest lekki, solidny i nie wymaga skomplikowanej pielęgnacji.

**Ekskluzywne opakowanie – doskonały pomysł na prezent**
Każdy nóż umieszczony jest w starannie wykonanym, eleganckim pudełku z drewna, które podkreśla jego wyjątkowy charakter. Połączenie najwyższej jakości rzemiosła, szlachetnych materiałów i dopracowanej formy sprawia, że ta kolekcja to idealny wybór na prezent dla każdego entuzjasty perfekcyjnych noży.

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 365 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 170 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

**Made in China**