Dellinger M390 Cocobolo Gyuto 210 mm



Cena	**569,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2157442**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger M390 Cocobolo Gyuto 210 mm

Nóż **Gyuto**, znany także jako nóż szefa kuchni, to niezwykle uniwersalne narzędzie, które sprawdzi się w niemal każdym zadaniu kuchennym. Zarówno jego grzbiet, jak i ostrze zwężają się ku czubkowi, co ułatwia precyzyjne krojenie. Świetnie nadaje się do pracy z mięsem, rybami, owocami i warzywami – niezależnie czy chodzi o krojenie na plastry, siekanie, porcjowanie czy oczyszczanie produktów. Wyżej uniesiony czubek pozwala też wygodnie zgarniać zioła lub drobne składniki, jak orzechy.

Choć nazwa „**Gyuto**” oznacza dosłownie „nóż do mięsa”, jego zastosowanie znacznie wykracza poza ten zakres. Obecnie jest to jeden z najbardziej cenionych noży w kuchniach na całym świecie – zarówno profesjonalnych, jak i domowych.

Dlaczego warto wybrać nóż Gyuto?

- Uniwersalność – Gyuto doskonale radzi sobie z krojeniem mięsa, ryb, warzyw, owoców i ziół. To jeden nóż do wielu zadań.
- Różnorodność technik – Nadaje się do siekania, krojenia w cienkie plastry, paski (julienne), szyfonowania liści czy filetowania.
- Dla każdego – Idealny zarówno dla zawodowych kucharzy, jak i domowych pasjonatów gotowania, którzy szukają niezawodnego, uniwersalnego narzędzia.

Ostrze wykonano z zaawansowanej stali **Böhler M390**, która słynie z wyjątkowej odporności na ścieranie, znakomitego utrzymywania ostrości oraz wysokiej odporności na korozję. Twardość noża sięga około **62 HRC**, co gwarantuje jego długotrwałą ostrość nawet przy intensywnym użytkowaniu.
Całości dopełnia ozdobny wzór damasceński „**Mizu no Mai**” □□□ (Taniec Wody), nadający nożowi unikalny, artystyczny wygląd – każdy egzemplarz jest niepowtarzalny.

Rękojeść tego noża została wykonana z egzotycznego drewna **cocobolo**, które wyróżnia się efektownym usłojeniem i dużą gęstością. Dzięki naturalnej zawartości olejków, materiał ten jest odporny na wilgoć oraz pękanie. Ergonomiczny uchwyt w kształcie litery „D” zapewnia wygodę i pełną kontrolę podczas użytkowania. Asymetryczne wyprofilowanie idealnie dopasowuje się do kształtu dłoni, dzięki czemu nóż jest komfortowy zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.

Każdy egzemplarz noża z serii **Dellinger M390 Cocobolo** jest **ręcznie ostrzony** i dokładnie sprawdzany pod kątem jakości. W rezultacie otrzymujesz narzędzie, które nie tylko prezentuje się wyjątkowo, ale również działa niezawodnie w codziennej pracy. Aby przedłużyć jego trwałość i zachować ostrość ostrza, zaleca się mycie noża ręcznie – zmywarka może uszkodzić zarówno ostrze, jak i drewnianą rękojeść.

Seria Dellinger M390 Cocobolo to połączenie najwyższej jakości wykonania, eleganckiego designu i funkcjonalności. To doskonały wybór dla profesjonalistów oraz pasjonatów gotowania, którzy cenią solidność, estetykę i precyzję.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 350 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 180 g

Stal Böhler M390

HRC 62

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cocobolo

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China