

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-octagonal-ebony-wood-gyuto-210-p-5282.html>

Dellinger Octagonal Ebony Wood Gyuto 210



Cena	598,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2260198
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Noże firmy Dellinger są 67 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z bardziej miękkiej stali chroniącej twarde rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Rączki noży wykonane w ergonomicznym kształcie ośmiokąta z egzotycznego drewna hebanowego,

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szpic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 358 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 170 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno hebanowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China