

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-okami-aus-10-noz-male-gyuto-165-p-8361.html>

Dellinger Okami AUS-10 nóż małe Gyuto 165



Cena	397,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2208432
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Dellinger Okami AUS-10 nóż małe Gyuto 165

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 Okami** wykonane są w technologii *sanmai* z trzech warstw stali. Rdzeń z japońskiej stali AUS-10 hartowanej do twardości 62^o w skali Rockwella jest laminowany nieco miększą stalą nierdzewną. Nóż jest niezwykle ostry, a zastosowana konstrukcja zapewnia elastyczność klingi i ułatwia ponowne jej naostrzenie. Ponieważ użyta stal jest nierdzewna, nóż jest stosunkowo łatwy w utrzymaniu i konserwacji, co z pewnością jest dodatkowym atutem.

Rękojeść noża wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojenego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej. Uchwyt jest bardzo wygodny przez co nóż doskonale leży w dłoni. Unikalny wygląd zapewniają czerwone i złote pierścienie na obu końcach i centralny nit mozaikowy z logo Dellinger.

Nóż dostarczany jest w eleganckim, zamykanym etui.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 305 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 230 g

Stal AUS-10

HRC 58-62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China

