

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/dellinger-sandal-wood-noz-gyuto-200-p-5283.html>

Dellinger Sandal Wood nóż Gyuto 200



Cena	123,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2259197
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Solidny i bardzo ostry nóż Gyuto / Chef Dellinger CLASSIC Wood Sandal z niemieckiej stali **DIN 1.4116** o twardości **HRC 56-58** o imponującym wzornictwie i najwyższej jakości. Krojenie, czyszczenie mięsa, owoców i warzyw - dla tego wyjątkowego noża o japońskim kształcie nie stanowi problemu. Nóż kucharski Gyuto nadaje się również do siekania ziół, warzyw i orzechów. Długie ostrze i 3-nitowa rękojeść wykonana z drewna sandałowego typu Western zapewniają najlepszą kontrolę podczas cięcia siekania i krojenia.

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: 200 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 180 g

Stal DIN 1.4116

HRC 56-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno sandałowe

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China