Nóż Dellinger Kita damascus Gyuto 225

Cena	**589,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2200132**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Noże serii Dellinger KITA posiadają bardzo ostry rdzeń tnący wykonany ze stali 10Cr15CoMoV (zamiennik japońskiej stali VG-10),
który jest bardzo dobrze zabezpieczony przed korozją. Stal 10Cr15CoMoV ma długotrwałą ostrość przy twardości R62 +/- 1 Rockwella.
Rdzeń tej doskonałej stali jest umieszczony pomiędzy 6 warstwami 2 stali damasceńskiej, co zapewnia wyjątkową trwałość i wytrzymałość.
Połyskujący wzór damasceński SURFE minimalizuje tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza.
Wzór adamaszku przypominający wzburzone morze jest wyjątkowy, niepowtarzalny i stanie się symbolem Twojej indywidualności.
Ergonomiczny uchwyt w stylu zachodnim jest wykonany z naturalnego pustynnego drewna żelaznego i jest ozdobiony 2 mozaikowymi nitami.
Ręcznie polerowany uchwyt ma ergonomiczny kształt i jest tak zaprojektowany aby leżał perfekcyjnie w dłoni.
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 szkic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Długość ostrza: 225 mm

Długość całkowita: 345 mm

Szerokość ostrza: 52 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 210 g

Stal 10Cr15CoMoV

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pustynne drewno żelazne

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China