

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-kita-damascus-gyuto-225-p-6214.html>

Nóż Dellinger Kita damascus Gyuto 225



Cena	555,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
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 szpic 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