

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-manmosu-damascus-gyuto-230-p-6203.html>

Nóż Dellinger Manmosu damascus Gyuto 230



Cena	465,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200009
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Solidny, bardzo ostry nóż szefa kuchni Gyuto 230 mm Dellinger Manmosu Exclusive wykonany jest z stali VG10 otulonej 66 warstwami stali damasceńskiej o efektownym designie.

Błyszcząca, wysokiej jakości stal i piękna skamielina zęba mamuta tworzą idealną parę, a efekt końcowy zapiera dech w piersiach.

Każdy nóż jest ręcznie ostrzony i osiąga niezwykłą ostrość przy twardości około HRC 62+/-1. 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: 230 mm

Długość całkowita: 370 mm

Szerokość ostrza: 59 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: 275 g

Stal: VG10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pustynne drewno żelazne zdobiny skamieliną zęba mamuta.

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Opakowanie: eleganckie pudełko **GiftBox**

Made in China