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 ze 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 szkic 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