Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-manmosu-damascus-utility-130-p-6202.html

Nóż Dellinger Manmosu damascus utility 130



Cena	**461,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200007**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Solidny,
bardzo ostry nóż uniwersalny 130 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. Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Grubość ostrza: 2,4 mm

Waga: 115 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