

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

## Nóż Dellinger Manmosu damascus utility 130



Cena	<b>461,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200007</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

### Opis produktu

Solidny, bardzo ostry nóż uniwersalny 130 mm Dellinger Manmosu Exclusive wykonany ze 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**