

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 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