Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-okami-3-warstwy-aus10-gyuto-205-mm-p-6198.html



Nóż Dellinger Okami 3 warstwy AUS10 Gyuto 205 mm

Cena	**401,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2202204**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż Dellinger Okami 3 warstwy AUS10 Gyuto 205 mm

Ten wszechstronny nóż kuchenny został zaprojektowany z myślą o maksymalnej funkcjonalności i komforcie pracy. Profil ostrza zwężającego się ku czubkowi sprawia, że nóż doskonale nadaje się do wszystkich rodzajów krojenia – od filetowania mięsa i ryb, przez krojenie w plastry, po oczyszczanie składników oraz przygotowywanie owoców i warzyw. Podwyższony czubek ułatwia również siekanie ziół i orzechów.

Mistrzowska konstrukcja i trwałość

Ostrze wykonano z japońskiej stali AUS-10 o twardości 58–62 HRC, otoczonej dwoma warstwami stali nierdzewnej. Takie połączenie gwarantuje nie tylko wyjątkową ostrość, ale także długowieczność i odporność na uszkodzenia. Matowe wykończenie typu stonewashed skutecznie maskuje drobne zarysowania, dzięki czemu nóż przez długi czas wygląda jak nowy.

Komfort i precyzja

Rękojeść z wytrzymałego tworzywa G-10 została ergonomicznie ukształtowana, by pewnie leżeć w dłoni. Jej dekoracyjny detal – mozaikowy nit z motywem samuraja – podkreśla wysoką jakość wykonania. Doskonale wyważony nóż redukuje zmęczenie podczas pracy i zapewnia pełną kontrolę nad każdym cięciem.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 240 g

Stal: AUS10

HRC 58-62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China