Nóż Dellinger Olive Wood Gyuto 230

Cena	**579,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**2204043**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Piękny i bardzo unikatowy nóż Kiritsuke Olive Wood Damascus firmy Dellinger jest 67 warstwowy. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy ze stali damasceńskiej chroniącej twardy rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Ostrze w japońskim stylu z błyszczącym damasceńskim wzorem Ladder minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza.

Klasyczny uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany jest z pięknego drewna oliwnego i ozdobiony czerwonymi pierścieniami na końcach. Drewno oliwne jest bardzo atrakcyjne kolorystycznie i poszukiwane szczególnie przez producentów noży i artystów. Daje się doskonale polerować, jest mocne i trwałe. Słowem "piękno, które się nie starzeje".

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: 365 mm

Szerokość ostrza: 59 mm
Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 200 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China