

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-olive-wood-gyuto-230-p-6181.html>

Nóż Dellinger Olive Wood Gyuto 230



Cena	579,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
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 cieniutkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają się również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy ze stali damasceńskiej chroniącej twarde 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 szkiełko 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