Nóż Dellinger Pink Stone Tsuchime Damascus Gyuto 210 mm



Cena	**379,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201257**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż Dellinger Pink Stone Tsuchime Damascus Gyuto 210 mm

Nóż Gyuto/Szefa Kuchni jest nożem wszechstronnym. Dzięki temu, że grzbiet noża i ostrze zwężają się ku czubkowi, posiada on idealny kształt do każdego rodzaju cięć. Nadaje się do krojenia mięsa, krojenia ryb, szatkowania, czyszczenia mięsa i ryb, owoców i warzyw. Wyżej umieszczona końcówka pozwala na siekanie ziół lub orzechów. Nazwa „Gyuto” dosłownie oznacza „krajalnicę do mięsa”, co sugeruje jego pierwotne przeznaczenie, ale dziś nóż ten jest ceniony za możliwość wykonywania szerokiego zakresu zadań kuchennych.

Ostrze noży z serii **Pink Stone Tsuchime Damascus** posiada rdzeń tnący wykonany ze stali VG10 , która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją i zewnętrznymi uszkodzeniami mechanicznymi. Stal **VG-10** posiada wyjątkową ostrość przy twardości R61 +/- 1 Rockwella. Rdzeń ze stali VG10 umieszczony jest pomiędzy **66 warstwami** stali nierdzewnych o różnej twardości (stal damasceńska), które zapewniają wyjątkową wytrzymałość. Podczas produkcji stosowane jest precyzyjne termiczne hartowanie próżniowe, które zapewnia stali damasceńskiej wyjątkową odporność i wytrzymałość. Doskonałe wyważenie oraz ręczne ostrzenie noża sprawią, że szybko zapomnisz o innych nożach w Twojej kuchni.
Tsuchime to tradycyjny japoński sposób wykańczania powierzchni noża, który nadaje mu charakterystyczny szorstki wygląd. Słowo „tsuchime” oznacza po japońsku „wzór młotka”, co dokładnie opisuje proces produkcji tych noży. Wgłębienia na powierzchni noża zmniejszają przyleganie żywności. Podczas krojenia warzyw lub mięsa kieszenie powietrzne utworzone przez wgłębienia pomagają uwolnić żywność z ostrza, ułatwiając krojenie i poprawiając wydajność

Rękojeść noża wykonana jest z howlitu, który jest ceniony ze względu na swój kolor i fakturę. Kamień został ustabilizowany w celu uzyskania większej wytrzymałości i różowej barwy.

Pielęgnacja howlitu
Howlit jest kamieniem stosunkowo miękkim, dlatego ważne jest, aby chronić go przed twardymi uderzeniami i zarysowaniami. Howlit to fascynujący kamień o bogatej historii i znaczeniu w wielu kulturach. Jego piękny kolor i niepowtarzalne wzory sprawiają, że jest popularnym materiałem na biżuterię i przedmioty dekoracyjne. Przy odpowiedniej pielęgnacji howlit może zachować piękno przez wiele lat.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Waga: 290 g

Stal VG10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: howlit

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China