

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-dellinger-sandvik-northern-sun-gyuto-205mm-red-p-7373.html>

Nóż Dellinger SANDVIK NORTHERN SUN Gyuto 205mm RED



Cena	519,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2153215
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Noże z serii **Dellinger Sandvik Northern Sun** doskonale odnajdą się w każdej nowoczesnej kuchni. Ich produkcja odbywa się z wykorzystaniem najnowocześniejszych technologii - ostrza są laminowane i kute na gorąco, oraz naostrzone pod idealnym kątem 12-15°.

Stal **Sandvik 14C28N** to wysokiej jakości stal nierdzewna opracowana i produkowana przez szwedzką firmę Sandvik Materials Technology. Jest to ulepszona wersja poprzedniej stali 13C26, zaprojektowana w celu zwiększenia odporności na korozję oraz lepszej możliwości hartowania, co przekłada się na wyższą twardość (**59 HRC**) i lepsze właściwości tnące.

Masywna kolorowa rękojeść o niezwykłym wzorze ziaren ryżu została wykonana z **żywicy epoksydowej**. Posiada zdobienie w postaci środkowego nitu z japońskim samurajskim wzorem. Potrójne nitowanie zapewnia doskonałą wytrzymałość, stabilność i efektowne połączenie ostrza z rękojeścią.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 330 mm

Waga: 264 g

Stal Sandvik 14C28N

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: żywica epoksydowa

Myć ręcznie

Made in China