

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-essence-gyuto-180-mm-p-6768.html>

## Dellinger Essence Gyuto 180 mm



Cena	<b>246,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2158302</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>1.4116</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Dellinger Essence nóż szefa kuchni Gyuto 180 mm

Czternasty nóż z nowej serii **Dellinger Essence**. Zaprojektowany przede wszystkim do codziennego użytku. Ostrze noża wykonano z wysokiej jakości niemieckiej stali 1.4116, co zapewnia trwałość i precyzję cięcia. Jego odpowiednia wysokość chroni palce podczas krojenia i zapobiega ocieraniu kostek o deskę. Długość ostrza sprawdzi się w większości kuchennych zadań, a ergonomiczna rękojeść z drewna **pakka** doskonale dopasowuje się do dłoni. To niezastąpione narzędzie zarówno dla szefów kuchni, pasjonatów gotowania, jak i profesjonalistów.

#### Precyzyjne ostrze z niemieckiej stali 1.4116

Ostrze o długości 180 mm zostało wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali nierdzewnej 1.4116, zahartowanej do twardości HRC 56-58. Ten typ stali łączy bardzo dobrą ostrość z łatwością ostrzenia i odpornością na korozję, co czyni nóż niezawodnym narzędziem do codziennego użytku.

#### Ergonomiczna rękojeść z drewna pakka

Rękojeść wykonano z trwałego, wodoodpornego materiału pakka wood – syntetycznego drewna odpornego na działanie wilgoci i zmian temperatury. Jej eleganckie, brązowe wykończenie i ergonomiczny kształt zapewniają wygodny, pewny chwyt zarówno osobom prawo-, jak i leworęcznym. Rękojeść nie chłonie zapachów, nie pęka i nie wymaga specjalnej konserwacji.

#### Funkcjonalność i styl w jednym

Nóż Gyuto Dellinger Essence K-H309 to nie tylko praktyczne narzędzie, ale również estetyczny element Twojej kuchni. Każdy egzemplarz jest ręcznie szlifowany i poddawany kontroli jakości, dzięki czemu masz pewność, że trzymasz w dłoni produkt klasy premium.

---

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Grubość ostrza: 2.5 mm

Waga: ok. 200 g

Stal 1.4116

HRC 56-58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

---

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

---

**Made in China**