

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-essence-gyuto-210-mm-p-6767.html>

Dellinger Essence Gyuto 210 mm



Cena	258,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2158319
Producent	DELLINGER
Forma noża	Gyuto
Stal	1.4116
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Dellinger Essence nóż szefa kuchni Gyuto 210 mm

Piętnasty nóż w nowej serii **Dellinger Essence** . „**Big Boss**” to nóż zaprojektowany tak, aby spełnić wszystkie oczekiwania wymagających szefów kuchni – niezależnie od tego, czy chodzi o rozmiar, wydajność czy wszechstronność. Nóż Gyuto to idealny wybór dla osób szukających uniwersalnego, precyzyjnego i wygodnego narzędzia do codziennej pracy w kuchni. Aby uzyskać doskonałe wyważenie noża „**Big Boss**”, stopniowo zwężaliśmy ostrze w kierunku czubka, co nadało mu lekkość i precyzyjny balans. Zostało ono wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali 1.4116, która zapewnia trwałą ostrość i czyste, precyzyjne cięcia. Ergonomiczna rękojeść z drewna pakka łączy elegancję z komfortem użytkowania, niezależnie od chwytu. Dzięki konstrukcji full-tang nóż „**Big Boss**” cechuje się wyjątkową stabilnością, solidnością i niezawodnością w codziennym gotowaniu.

Precyzyjne ostrze z niemieckiej stali 1.4116

Ostrze o długości 210 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 elegancje, 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-H310 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: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Grubość ostrza: 3 mm

Waga: ok. 225 g

Stal 1.4116

HRC 56-58

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: PAKKA

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China