

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

# Dellinger Essence Gyuto 210 mm



Cena	<b>258,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2158319</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 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 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-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**