Dellinger G Samurai nóż Gyuto 200

Cena	**198,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2202004**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**DIN 1.4116**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

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 Dellinger G Samurai wykonane są w konstrukcji *full tang* z niemieckiej stali nierdzewnej **DIN 1.4116** hartowanej do twardości 58º w skali Rockwella. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Ergonomiczny uchwyt w stylu zachodnim wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojonego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej. Całość wzmocniona trzema nitami z jednym ozdobnym nitem mozaikowym.

Nóż dostarczany jest w eleganckim, zamykanym etui.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 220 g

Stal 1.4116

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China