

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-kita-north-damaskus-gyuto-200-p-5090.html>

# Dellinger Kita North Damaskus Gyuto 200



Cena	<b>561,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2200133</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>10Cr15CoMoV</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## 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 Kita Dellinger North Damaskus wykonano w stylu północnocełtyckim z siedmiu warstw damastu. Rdzeń ze stali 10Cr15CoMoV jest laminowany sześcioma warstwami nieco miększej stali nierdzewnej. Stal 10Cr15CoMoV hartowana do twardości 62<sup>o</sup> w skali Rockwella jest wyjątkowo trwała i doskonale zachowuje krawędź, jej parametry są zbliżone do legendarnej japońskiej stali VG-10. Oryginalny damasceński mazerunek *surfe* przypominający wzburzone morze czyni każdy nóż niepowtarzalnym, a jednocześnie minimalizuje tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza.

Nóż wykonano w konstrukcji *full tang* z okładzinami z drewna pustynnego drzewa żelaznego (Desert Iron Wood) rosnącego w zachodniej części pustyni Sonora. Okładziny mocowane są za pomocą dwóch nitów mozaikowych. Ergonomicznie zaprojektowana i ręcznie polerowana rękojeść ozdobiona jest wygrawerowanym celtyckim motywem.

Każdy nóż dostarczany jest w specjalnym drewnianym etui.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 200 g

Stal 10Cr15CoMoV

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 7

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Desert Iron Wood

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

---

**Made in China**