Dellinger Kita North Damaskus Gyuto 225



Cena	**589,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2200132**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**10Cr15CoMoV**
Twardość	**HRC 62 (+/-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 Kita Dellinger North Damaskus wykonano w stylu północnoceltyckim z siedmiu warstw damastu. Rdzeń ze stali 10Cr15CoMoV jest laminowany sześcioma warstwami nieco miększej stali nierdzewnej. Stal 10Cr15CoMoV hartowana do twardości 62º 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: 225 mm

Długość całkowita: 345 mm

Szerokość ostrza: 52 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 210 g

Stal 10Cr15CoMoV

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 7

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Desert Iron Wood

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China