

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-m390-cocobolo-gyuto-155-mm-p-6784.html>

Dellinger M390 Cocobolo Gyuto 155 mm



Cena	432,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2157466
Producent	DELLINGER
Forma noża	Gyuto
Stal	Böhler M390
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż szefa kuchni Dellinger M390 Cocobolo, Gyuto 155 – profesjonalna stal, rękojeść z drewna egzotycznego

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.

Ostrze noża wykonano z wysokiej klasy stali proszkowej Böhler M390 – materiału znanego z wyjątkowej odporności na ścieranie, doskonałego trzymania ostrości i wysokiej odporności na korozję. Dzięki twardości sięgającej ok. 62 HRC, nóż zachowuje ostrość nawet przy intensywnym użytkowaniu. Całość zdobi efektowny damasceński mazerunek „Mizu no Mai” (Taniec Wody). Ten składający się ze 129 warstw wzór dodaje każdemu egzemplarzowi unikalnych walorów estetycznych. Połączenie doskonałych właściwości stali M390 z tradycyjnym damastem sprawia, że materiał ten jest nie tylko funkcjonalny, ale i luksusowy, co docenią zarówno kolekcjonerzy, jak i profesjonalni użytkownicy.

Rękojeść wykonano w stylu japońskim z egzotycznego drewna **cocobolo**, które wyróżnia się wyrazistym usłojeniem, a dzięki naturalnym olejom wykazuje wyjątkową odporność na wilgoć i pękanie. Uchwyt zdobiony jest centralnym nitem mozaikowym, na którym widnieje godło japońskiego samuraja stanowiące część logo firmy Dellinger.

Każdy nóż z serii Dellinger M390 Cocobolo jest ręcznie ostrzony i indywidualnie sprawdzany pod kątem jakości. Dla zachowania jego właściwości i trwałości zaleca się mycie ręczne – zmywarka może uszkodzić zarówno ostrze, jak i drewnianą rękojeść.

Dellinger M390 Cocobolo to połączenie najwyższej jakości wykonania, funkcjonalności i elegancji – idealny wybór dla wymagających kucharzy i pasjonatów gotowania. Noże dostarczane są w luksusowym pudełku z magnetycznym zamknięciem co sprawia, że idealnie nadają się na ekskluzywny prezent.

Długość ostrza: 155 mm

Długość całkowita: 292 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 150 g

Stal Böhler M390

HRC 62

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: cocobolo

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China