Dellinger Manmosu Damascus nóż Gyuto 230



Cena	**465,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200009**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**VG-10**
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 serii Dellinger Manmosu Exclusive wykuwane są z 67 warstw damastu. Rdzeń noża wykonany jest z doskonałej japońskiej stali VG10, nierdzewnej i hartowanej do twardości 62º w skali Rockwella, która jest laminowana warstwami dwóch rodzajów miększej stal nierdzewnej. Klinga tej konstrukcji jest sprężysta, wyjątkowo wytrzymała i doskonale zabezpieczona przed korozją. Ostrze długo utrzymuje krawędź, a ponowne naostrzenie nie sprawia większego problemu. Przypominający kwitnące róże damasceński mazerunek *rose* nadaje nożom wyjątkowy i niepowtarzalny charakter, a dodatkowo minimalizuje tarcie i zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza.

Uchwyt wykonano z drewna pustynnego drzewa żelaznego (Desert Iron Wood) rosnącego w zachodniej części pustyni Sonora. Ergonomicznie zaprojektowana i ręcznie polerowana rękojeść ozdobiona jest rzadką skamieliną kła mamuta.

Każdy nóż dostarczany jest w specjalnym drewnianym etui.

Długość ostrza: 230 mm

Długość całkowita: 370 mm

Szerokość ostrza: 59 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: 275 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Desert Iron Wood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China