

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-okami-aus-10-noz-gyuto-205-p-5081.html>

Dellinger Okami AUS-10 nóż Gyuto 205



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 379,00 zł |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 2202205 |
| Producent | DELLINGER |
| Forma noża | Gyuto |
| Stal | AUS-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 Dellinger Okami wykonane są w technologii *sanmai* z trzech warstw stali. Rdzeń z japońskiej stali AUS-10 hartowanej do twardości 62^o w skali Rockwella jest laminowany nieco miększą stalą nierdzewną. Nóż jest niezwykle ostry, a zastosowana konstrukcja zapewnia elastyczność klingi i ułatwia ponowne jej naostrzenie. Ponieważ użyta stal jest nierdzewna, nóż jest stosunkowo łatwy w utrzymaniu i konserwacji, co z pewnością jest dodatkowym atutem.

Rękojeść noża wykonano z podobnego do Micarty laminatu G-10. Jest to kompozytowy materiał z włókna szklanego spojenego żywicą epoksydową pod działaniem ciśnienia i wysokiej temperatury. G-10 ma wysoką wytrzymałość, niską absorpcję wilgoci oraz wysoki poziom odporności chemicznej. Uchwyt jest bardzo wygodny przez co nóż doskonale leży w dłoni. Unikalny wygląd zapewniają czerwone i złote pierścienie na obu końcach i centralny nit mozaikowy z logo Dellinger.

Nóż dostarczany jest w eleganckim, zamykanym etui.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 240 g

Stal AUS-10

HRC 58-62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China