

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-olive-wood-damascus-gyuto-230-p-5060.html>

Dellinger Olive Wood Damascus Gyuto 230



Cena	579,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2204043
Producent	DELLINGER
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-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 Olive Wood Damascus wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 61^o w skali Rockwella sprawia, że noże są niezwykle ostre i utrzymują ostrość przez długi czas. Warstwy miększej stali nierdzewnej 10Cr15CoMoV chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Polerowane ostrze z damasceńskim wzorem *Ladder* minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Uchwyt noża wykonano z pięknie polerowanego drewna oliwnego zdobionego na końcach czerwonymi pierścieniami. Przekrój w kształcie litery D powoduje, że rękojeść jest ergonomiczna i doskonale leży w dłoni. Drewno oliwne cieszy się uznaniem wśród producentów noży i artystów, ponieważ ma ładny wzór i jest atrakcyjne kolorystycznie. Daje się pięknie polerować, jest mocne i trwałe.

Długość ostrza: 230 mm

Długość całkowita: 365 mm

Szerokość ostrza: 59 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 200 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China