

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-rose-wood-damascus-noz-gyuto-215-mm-p-4909.html>

## Dellinger Rose Wood Damascus nóż Gyuto 215 mm



Cena	<b>399,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2258198</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### 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 Rose Wood Damascus wykute są z 67 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń wykonany z wyjątkowej stali VG-10 o twardości 62<sup>o</sup> 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 *Stormy Waves* minimalizuje tarcie tnące i zapobiega przyklejaniu się ciętego materiału do ostrza. Damasceński wzór *Stormy Waves* przypominający wzburzone morze jest wyjątkowy i niepowtarzalny. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Nóż wykonany w konstrukcji *full tang*. Uchwyt z okładzinami z drzewa różanego wzmocniony trzema nitami z jednym ozdobnym nitem mozaikowym.

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 350 mm

Szerokość ostrza: 51 mm

Waga: 250 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

