

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-samurai-noz-gyuto-200-p-4810.html>

## Dellinger Samurai nóż Gyuto 200



Cena	<b>545,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2205008</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

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 Samurai 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 chronią rdzeń i nadają ostrzu elastyczności ułatwiając jednocześnie ponowne zaostrzenie. Polerowane ostrze z niepowtarzalnym damasceńskim wzorem jest solidne i piękne. Nóż jest odporny na korozję, co jest dodatkowym atutem dla europejskiego odbiorcy.

Uchwyt w stylu zachodnim 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. Całość wzmocniona trzema nitami z jednym ozdobnym nitem mozaikowym.

Nóż dostarczany jest w eleganckim, zamykanym etui.

---

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 325 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Waga: 238 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: G-10

Skuwka: stal

Myć ręcznie

