

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-dellinger-carbon-fragment-gyuto-200-mm-p-6133.html>

Nóż Dellinger Carbon Fragment Gyuto 200 mm



Cena	519,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2203260
Producent	DELLINGER
Forma noża	Gyuto
Stal	Inna stal
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż szefa kuchni Dellinger CARBON FRAGMENT Gyuto 200mm

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.

Wyjątkowe ostrza noży serii **Dellinger Carbon Fragment** wykute są ze 110 warstw naprzemiennie twardej i nieco miększej stali nierdzewnej, które tworzą na klindze piękny damasceński mazerunek. Procedura utwardzania ostrza przebiega w procesie próżniowej obróbki cieplnej z chłodzeniem azotem co pozwala uzyskać twardość 60° w skali Rockwella. Noże szlifowane są ręcznie pod kątem 12-15° co przy osiągniętej twardości zapewnia ekstremalną ostrość. Twarda nierdzewna stal doskonale sprawdza się zarówno przy krojeniu i siekaniu owoców i warzyw jak i przy obróbce mięsa i ryb. Noże wykonane z tej stali świetnie zdają egzamin przy grillowaniu, czy gotowaniu na świeżym powietrzu.

Uchwyt o nowoczesnym i eleganckim designie wykonano z włókna węglowego, wyjątkowo lekkiego i wytrzymałego. Aby osiągnąć doskonałą stabilność i wytrzymałość mocowanie rękojeści do trzpienia zabezpieczono dwoma nitami.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 330 mm

Waga: 190 g

Stal nierdzewna

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 110

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in China