Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-dellinger-okami-3-warstwy-aus10-gyuto-205-mm-p-5080.html

Nóż Dellinger Okami 3 warstwy AUS10 Gyuto 205 mm



Cena	**401,00 zł**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2202204**
Producent	**DELLINGER**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**AUS-10**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż Dellinger Okami 3 warstwy AUS10 Gyuto 205 mm

Ten wszechstronny nóż kuchenny został zaprojektowany z myślą o maksymalnej funkcjonalności i komforcie pracy. Profil ostrza zwężającego się ku czubkowi sprawia, że nóż doskonale nadaje się do wszystkich rodzajów krojenia – od filetowania mięsa i ryb, przez krojenie w plastry, po oczyszczanie składników oraz przygotowywanie owoców i warzyw. Podwyższony czubek ułatwia również siekanie ziół i orzechów.

Mistrzowska konstrukcja i trwałość
Ostrze wykonano z japońskiej stali AUS-10 o twardości 58–62 HRC, otoczonej dwoma warstwami stali nierdzewnej. Takie połączenie gwarantuje nie tylko wyjątkową ostrość, ale także długowieczność i odporność na uszkodzenia. Matowe wykończenie typu stonewashed skutecznie maskuje drobne zarysowania, dzięki czemu nóż przez długi czas wygląda jak nowy.

Komfort i precyzja
Rękojeść z wytrzymałego tworzywa G-10 została ergonomicznie ukształtowana, by pewnie leżeć w dłoni. Jej dekoracyjny detal – mozaikowy nit z motywem samuraja – podkreśla wysoką jakość wykonania. Doskonale wyważony nóż redukuje zmęczenie podczas pracy i zapewnia pełną kontrolę nad każdym cięciem.

Długość ostrza: 205 mm
Długość całkowita: 340 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Grubość ostrza: 2 mm
Waga: 240 g
Stal: AUS10
HRC 58-62 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: laminat
Skuwka: metalowa
Myć ręcznie

Made in China