

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

### 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**