

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-szefa-kuchni-gyuto-dellinger-buffalo-olive-octagon-215-mm-p-6149.html>

Nóż szefa kuchni Gyuto Dellinger Buffalo Olive Octagon 215 mm



Cena	390,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2205502
Producent	DELLINGER
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny szefa kuchni Gyuto **Dellinger Buffalo Olive Octagon 215 mm**

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 Olive Octagon** są niezwykle atrakcyjne wizualnie, niewiarygodnie lekkie i wykonane z najwyższej klasy materiałów. Rdzeń noży wykuty został z nierdzewnej japońskiej stali VG-10 hartowany do twardości 61^o w skali Rockwella i laminowany warstwami dwóch miększych stali nierdzewnych o różnej twardości. Taka konstrukcja zapewnia dużą wytrzymałość, a zarazem elastyczność i zdecydowanie ułatwia ponowne ostrzenie noża. Dzięki skuwaniu różnych gatunków stali na powierzchni ostrza powstaje wyjątkowy damasceński mazerunek, który powoduje, że każdy nóż jest unikalny. Noże te mają bardzo dobrą retencję długo zachowując krawędź i doskonale nadają się do ostrzenia na ceramicznych kamieniach wodnych.

Ośmiokątny tradycyjny japoński uchwyt wykonano z pięknego drewna oliwnego i zakończono skuwką z bawolego rogu. Rękojeść może być użytkowana zarówno przez osoby praworęczne jak i leworęczne. Idealne wyważenie noża zapobiega zmęczeniu dłoni podczas pracy.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 370 mm

Waga: 160 g

Stal nierdzewna

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 66

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno oliwne

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in China