

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-dellinger-okami-3-warstwowy-aus10-gyuto-santoku-obierak-p-6787.html>



Zestaw noży Dellinger Okami 3-warstwowy AUS10 Gyuto Santoku obierak

Cena	915,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2200152
Producent	DELLINGER
Stal	AUS-10
Twardość	HRC 62 (+/-1)

Opis produktu

Zestaw noży Dellinger Okami AUS10 - Gyuto - nóż szefa kuchni, Santoku, Paring - nóż do obierania

Zestaw noży **Dellinger Okami Professional** stworzono z myślą o najwyższej wydajności i bezpieczeństwie podczas codziennej pracy z żywnością. W eleganckim pudełku prezentowym znajdują się trzy niezbędne narzędzia każdego kucharza lub rzeźnika: **nóż szefa kuchni** (205 mm), **nóż Santoku** (180 mm) oraz **nóż do obierania** (90 mm).

Noże Dellinger Okami wykonane są w technologii *sanmai* z trzech warstw stali. Rdzeń z japońskiej stali AUS-10 hartowanej do twardości 62⁹ w skali Rockwella jest laminowany nieco miększą stalą nierdzewną. Nóż jest niezwykle ostry, a zastosowana konstrukcja zapewnia elastyczność klingi i ułatwia ponowne jej naostrzenie. Ponieważ użyta stal jest nierdzewna, nóż jest stosunkowo łatwy w utrzymaniu i konserwacji, co z pewnością jest dodatkowym atutem.

Rękojeść noża 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. Uchwyt jest bardzo wygodny przez co nóż doskonale leży w dłoni. Unikalny wygląd zapewniają czerwone i złote pierścienie na obu końcach i centralny nit mozaikowy z logo Dellinger.

Skład kompletu:

Gyuto 205 mm

Długość ostrza: 205 mm
Długość całkowita: 340 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Grubość ostrza: 2 mm
Waga: 240 g
Stal AUS-10
HRC 58-62 (+/-1)
Ilość warstw: 3
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: G-10
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Santoku 180 mm

Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 320 mm
Szerokość ostrza: 43 mm
Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 245 g
Stal AUS-10
HRC 62 (+/-1)
Ilość warstw: 3
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: G-10
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Obierak 90 mm

Długość ostrza: 90 mm
Długość całkowita: 210 mm
Szerokość ostrza: 23 mm
Grubość ostrza: 2 mm
Waga: 100 g
Stal AUS-10
HRC 62 (+/-1)
Ilość warstw: 3
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: G-10
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in China