Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/dellinger-tsuchime-vg10-noz-gyuto-200-mm-p-4803.html

Dellinger Tsuchime VG10 nóż Gyuto 200 mm



Numer katalogowy	**SXL-M8**
Producent	**Dellinger**

Opis produktu

Noże firmy Dellinger są 67 warstwowe. W skomplikowanym procesie powstaje najwyższa jakość. W cieniuteńkich warstwach zmienia się twardość stali zawierającej różne części węgla. Te wykute z 67 warstw noże nie tylko niezwykle wyglądają są również ostre jak brzytwa.

Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z bardziej miękkiej stali chroniącej twardy rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Rączki noży wykonane są z materiału G-10 - laminatu włókna szklanego zatopionego w żywicy epoksydowej. Jest on wytrzymały, odporny na uderzenia oraz niskie i wysokie temperatury.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Długość ostrza: 200 mm
Długość całkowita: 325 mm
Szerokość ostrza: 42 mm
Waga: 238 g
Stal VG-10
HRC 62 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: G-10
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in China