

Dellinger Carbon Fiber Octagon Kiritsuke 215 mm

Cena	**481,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209156**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Carbon Fiber Octagon Kiritsuke 215 mm

Kiritsuke to tradycyjny japoński nóż, który łączy elementy **Yanagiba i Usuba** , łącząc precyzję krojenia ryb z wydajnością krojenia warzyw. W Japonii jest uważany za nóż dla doświadczonych kucharzy , ponieważ jego używanie wymaga umiejętności technicznych i precyzji.
Ostrze **Kiritsuke** jest dłuższe i szersze niż zwykłego noża kuchennego, z wyraźnie ściętym czubkiem , który ułatwia precyzyjne cięcia. Ostrze jest dwustronne i bardziej nadaje się do ogólnego użytku. Dzięki swojej konstrukcji i precyzyjnemu wykonaniu Kiritsuke jest popularnym narzędziem nie tylko wśród profesjonalnych kucharzy , ale także wśród miłośników kuchni japońskiej, którzy szukają wyjątkowego i wydajnego noża.

Seria noży **Dellinger Carbon Fiber Octagon** zachwyca wyglądem, imponuje lekkością i doskonale dopasowuje się do dłoni – zarówno osób praworęcznych, jak i leworęcznych. Każdy miłośnik gotowania doceni nie tylko ich unikalny styl, ale również świetnie wyprofilowany, ośmiokątny uchwyt, który zapewnia komfort pracy.

Rdzeń ostrza wykonano z wysokiej jakości stali damasceńskiej VG10 o twardości 61±1 HRC, która gwarantuje doskonałe właściwości tnące. Otacza go 66 warstw dwóch typów stali nierdzewnej, co znacząco zwiększa wytrzymałość i odporność ostrza na uszkodzenia. Charakterystyczny wzór Ice Hypnosis nie tylko nadaje mu wyjątkowy wygląd, ale także ogranicza tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu żywności do powierzchni ostrza. Dzięki precyzyjnej obróbce nóż jest łatwy w utrzymaniu i zachowuje ostrość przez długi czas, a w razie potrzeby można ją szybko odnowić przy użyciu kamieni wodnych.

Tradycyjny **uchwyt** o ośmiokątnym kształcie gwarantuje pewny i komfortowy chwyt, nawet w trudnych warunkach pracy. Większa część rękojeści została wykonana z włókna węglowego zatopionego w żywicy, natomiast część przy ostrzu – z czarnego materiału G10. Ten kompozyt cechuje się wyjątkową odpornością na wilgoć, wahania temperatury i ścieranie, co przekłada się na trwałość i niezawodność uchwytu. Dodatkowo G10 jest lekki, solidny i nie wymaga skomplikowanej pielęgnacji.

Ekskluzywne opakowanie – doskonały pomysł na prezent
Każdy nóż umieszczony jest w starannie wykonanym, eleganckim pudełku z drewna, które podkreśla jego wyjątkowy charakter. Połączenie najwyższej jakości rzemiosła, szlachetnych materiałów i dopracowanej formy sprawia, że ta kolekcja to idealny wybór na prezent dla każdego entuzjasty perfekcyjnych noży.

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 365 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 175 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

Made in China