Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-carbon-fiber-octagon-sakimaru-215-mm-p-8265.html



Dellinger Carbon Fiber Octagon Sakimaru 215 mm

Cena	**482,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209194**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Carbon Fiber Octagon Sakimaru 215 mm

Sakimaru to tradycyjny japoński nóż, wyróżniający się zakrzywionym ostrzem zakończonym zaokrągloną końcówką, przypominającą katanę. Taki kształt nadaje mu nie tylko unikalny wygląd, ale też doskonale wpływa na właściwości tnące narzędzia. Jest szczególnie ceniony przez kucharzy specjalizujących się w sushi i sashimi, ponieważ umożliwia precyzyjne, długie cięcia, które nie naruszają delikatnej struktury ryby i innych składników. Dzięki jednostronnemu ostrzeniu oraz starannemu wykonaniu, sakimaru zapewnia wyjątkową ostrość i pełną kontrolę podczas pracy. To nie tylko praktyczne narzędzie kuchenne, ale również wyraz kunsztu japońskiego rzemiosła i estetyki.

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: 360 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 170 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat G10

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

Made in China