Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-longevity-damascus-edition-do-pieczywa-210-mm-p-8304.html

Dellinger Longevity Damascus Edition do pieczywa 210 mm



Cena	**296,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209255**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Longevity Damascus Edition do pieczywa 210 mm

Nóż z ząbkowanym ostrzem najlepiej sprawdza się w przypadku żywności twardej na powierzchni i miękkiej w środku, bez nadmiernego tarcia, które może powodować kruszenie się, rozlewanie lub rozrywanie. Idealnie nadaje się do krojenia świeżego pieczywa z chrupiącą skórką, twardych bułek lub miękkich ciast biszkoptowych. Idealnie poradzi sobie z krojeniem nawet dużego arbuza lub ananasa.

- Ząbkowane ostrze – Specjalne zęby pozwalają na łatwe krojenie bez miażdżenia miękkiego miąższu lub nadmiernego kruszenia chrupiącej skórki.
- Uniwersalne zastosowanie – oprócz pieczywa, poradzi sobie także z ciastami, bagietkami, croissantami czy spodami do ciast, nie odkształcając ich.
- Minimalizacja nacisku podczas krojenia – Dzięki ząbkom nie ma potrzeby mocnego naciskania, co ułatwia pracę i zapobiega zgniataniu ciasta.

Noże **Dellinger Longevity Damascus Edition** to połączenie najwyższej jakości rzemiosła z wyjątkową trwałością i designem. Ich sercem jest niezwykle ostry rdzeń wykonany z renomowanej japońskiej stali VG10, znanej z doskonałej odporności na korozję, długotrwałej ostrości oraz imponującej twardości 61° w skali Rockwella. Rdzeń ten został otoczony 66 warstwami dwóch różnych gatunków stali damasceńskiej, co nadaje nożom wyjątkową wytrzymałość oraz elegancki, charakterystyczny wygląd.

Klinga o idealnie wyważonym, precyzyjnie zwężanym profilu w stylu japońskim pokryta jest niepowtarzalnym wzorem damasceńskim **STORMY WAVES**, przypominającym wzburzone fale. Dzięki niemu ostrze nie tylko prezentuje się niezwykle efektownie, ale także minimalizuje opór podczas cięcia i zapobiega przywieraniu produktów do powierzchni noża. Każdy wzór jest unikalny, stając się odzwierciedleniem indywidualnego stylu właściciela.

Rękojeść w stylu zachodnim została wykonana z wyjątkowego drewna platanu, którego naturalna faktura – przypominająca płomienie, fale lub prążki – jest efektem nieregularnego wzrostu drzewa. Ten dekoracyjny akcent nadaje nożowi wyrafinowany, luksusowy wygląd. Platan to materiał ceniony nie tylko za walory estetyczne, ale również za trwałość i komfort użytkowania. Ergonomiczny chwyt oraz potrójne nitowanie, w tym jeden nit ozdobny, zapewniają solidne i stabilne połączenie rękojeści z ostrzem.
Platan, często nazywany „drzewem długowieczności”, symbolizuje wytrzymałość i siłę – niektóre jego okazy dożywają nawet 2000 lat. To właśnie on zainspirował nazwę serii Longevity, która ma oddawać ducha trwałości, niezawodności i ponadczasowej wartości przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Ekskluzywne opakowanie prezentowe dopełnia całości – każdy nóż zapakowany jest w eleganckie pudełko z jasnego drewna, które podkreśla prestiżowy charakter serii. Staranność wykonania i najwyższa jakość detali czynią z niego idealny prezent dla każdego miłośnika perfekcyjnego rzemiosła i wysmakowanego stylu.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 345 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 230 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno platanu

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China