Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-longevity-damascus-edition-do-porcjowania-210-mm-p-8303.html

Dellinger Longevity Damascus Edition do porcjowania 210 mm



Cena	**320,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209248**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Longevity Damascus Edition do porcjowania 210 mm

Nóż idealnie nadaje się do krojenia w cienkie plasterki. Nieważne czy kroisz surowe czy gotowane mięso. Praca tym nożem jest szybka, prosta i precyzyjna. Mięso zachowa soczystość i będzie idealnie pokrojone. Dzięki łatwemu manewrowaniu i płynnym ruchom przygotujesz wyśmienite carpaccio lub idealnie cienkie plasterki szynki.

- Długie i wąskie ostrze – pozwala na krojenie mięsa na czyste i równe plasterki bez nadmiernego nacisku.
- Ostre ostrze – z łatwością kroi nawet soczyste mięso, drób lub ryby, nie tracąc soków.
- Uniwersalne zastosowanie – oprócz mięsa sprawdzi się również przy krojeniu owoców, warzyw czy większych serów.

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: 340 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