Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-longevity-damascus-edition-kiritsuke-215-mm-p-8299.html

Dellinger Longevity Damascus Edition Kiritsuke 215 mm



Cena	**343,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209262**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Longevity Damascus Edition Kiritsuke 215 mm

Kiritsuke to tradycyjny japoński nóż, który łączy w sobie elementy noży Yanagiba i Usuba , zapewniając precyzję krojenia ryb i wydajność podczas krojenia warzyw. W Japonii jest uważany za nóż dla doświadczonych kucharzy , gdyż jego używanie wymaga umiejętności technicznych i precyzji .

Ostrze noża **Kiritsuke** jest dłuższe i szersze niż ostrze zwykłych noży kuchennych, a jego końcówka jest wyraźnie ścięta , co ułatwia precyzyjne cięcia. Ostrze jest dwustronne i nadaje się do uniwersalnego użytku. Dzięki swojej konstrukcji i precyzyjnemu wykonaniu, Kiritsuke jest popularnym narzędziem nie tylko wśród profesjonalnych kucharzy , ale także wśród miłośników kuchni japońskiej, którzy poszukują wyjątkowego i wydajnego noża.

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: 215 mm

Długość całkowita: 345 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 270 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno platanu

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China