Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-longevity-damascus-edition-noz-do-trybowania-152-mm-p-8143.html

Dellinger Longevity Damascus Edition nóż do trybowania 152 mm



Cena	**257,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209224**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Nóż do filetowania ma bardzo cienkie i długie ostrze. Dzięki temu jest on szczególnie skuteczny przy rozdzielaniu kości z wszelkiego rodzaju mięsa, ryb i drobiu, oddzielaniu skóry, chrząstek, tkanki mięśniowej lub ścięgien. Ostre ostrze pozwala na głębokie cięcia i krojenie mięsa tak wydajnie, że na kości nie pozostaje ani gram. Specjalny kształt ostrza pozwala temu nożowi ominąć nawet duże stawy.

- Wąskie, zakrzywione i ostre ostrze pozwala na łatwe oddzielanie mięsa od kości, a marnowanie go jest minimalne, dzięki czemu idealnie nadaje się do obróbki drobiu, wieprzowiny, wołowiny i ryb.
- Noże do filetowania nie nadają się tylko do filetowania ryb, można ich używać również do filetowania, usuwania skóry lub odcinania tłuszczu.
- Praca z nożem do filetowania przebiega szybciej, ponieważ jego konstrukcja pozwala na łatwą obsługę i precyzyjne cięcia, dzięki czemu nóż ten idealnie nadaje się zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i domowych kucharzy.

Noże Dellinger Longevity Damascus Edition posiadają bardzo ostry rdzeń tnący wykonany z japońskiej stali VG10, która jest dobrze zabezpieczona przed korozją. Japońska stal VG10 charakteryzuje się długotrwałą ostrością i twardością R61 +/- 1 w skali Rockwella. Rdzeń wykonany z japońskiej stali **VG10** umieszczony jest pomiędzy 66 warstwami 2 stali damasceńskich, co zapewnia wyjątkową trwałość i wytrzymałość. Idealnie wyważone, precyzyjnie zwężane ostrze w kształcie japońskim z połyskującym wzorem damasceńskim **STORMY WAVES** minimalizuje tarcie podczas cięcia i zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Wzór damasceński **STORMY WAVES** przypominający wzburzone morze jest wyjątkowy, niepowtarzalny i stanie się symbolem Twojej indywidualności.

Rękojeść w stylu zachodnim z **drewna platanu** o unikalnej fakturze przypominającej płomienie, fale lub paski. Ten efekt dekoracyjny jest wynikiem nierównomiernego wzrostu drewna i nadaje rękojeści noża luksusowy i elegancki wygląd. Dzięki atrakcyjnemu wzornictwu, wzorzyste drewno platanu jest popularnym materiałem do produkcji wysokiej jakości noży, ponieważ łączy w sobie walory estetyczne z wytrzymałością i trwałością. Rękojeść wykonana z tego drewna nie tylko świetnie wygląda, ale również oferuje przyjemny chwyt, który doceni każdy użytkownik. Potrójne nitowanie w środku, z ozdobnym nitem, gwarantuje doskonałą wytrzymałość, stabilność i połączenie ostrza damasceńskiego z rękojeścią.

Platan jest często nazywany „drzewem długowieczności” ze względu na jego zdolność do dożywania sędziwego wieku, solidną budowę i odporność na niesprzyjające warunki. Niektóre okazy żyją kilkaset lat, a najstarsze znane platany mają ponad 2000 lat. Dlatego właśnie seria ta nosi nazwę **Longevity** , symbolizując siłę, trwałość i nieprzemijającą wartość, która przetrwa pokolenia.

Opakowanie prezentowe klasy premium:
Noże z tej serii są starannie zapakowane w eleganckie pudełko prezentowe wykonane z jasnego, jasnego drewna, co podkreśla ekskluzywny charakter serii Longevity. Nacisk położono nie tylko na najwyższą jakość samego noża, ale również na jego precyzyjne wykonanie, dzięki czemu jest to idealny prezent dla miłośników rzemiosła wysokiej jakości.



Długość ostrza: 152 mm

Długość całkowita: 284 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 190 g

Stal VG10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno platanu

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China