Link do produktu: https://sushi-shop.pl/dellinger-longevity-damascus-edition-obierak-75-mm-p-8300.html

Dellinger Longevity Damascus Edition obierak 75 mm



Cena	**171,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2209200**
Producent	**DELLINGER**

Opis produktu

Dellinger Longevity Damascus Edition obierak 75 mm

Kształt ostrza tego noża przypomina japońskie **kiridashi**, mniejsze, uniwersalne ostrze z ostrym czubkiem, które jest typowe dla precyzyjnych i cienkich cięć. Tego typu urządzenie sprawdzi się w wielu pracach wymagających precyzji – od krojenia małych składników, takich jak zioła czy owoce, po precyzyjne regulacje podczas krojenia mięsa. Ostra końcówka pozwala na precyzyjne cięcie i kontrolę podczas pracy. Kształt ten jest również popularny w różnego rodzaju rzemiośle lub zajęciach na świeżym powietrzu, gdzie wymagana jest siła i precyzja. Ponadto, dzięki stali damasceńskiej i ogólnemu kształtowi, jest on nie tylko funkcjonalny, ale i estetyczny. To idealny wybór dla osób ceniących detale i precyzję.

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: 75 mm

Długość całkowita: 180 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 85 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno platanu

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in China