# Dellinger Longevity Damascus Edition Santoku 180 mm



| | |
|---|---|
| Cena | **309,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Numer katalogowy | **2209231** |
| Producent | **DELLINGER** |

## Opis produktu

## Dellinger Longevity Damascus Edition Santoku 180 mm

Nóż Santoku to wszechstronny nóż pochodzący z Japonii. W tłumaczeniu Santoku oznacza „trzy cnoty” – nadaje się do krojenia, szatkowania i siekania mięsa, warzyw i ryb. Ostrze Sheepsfoot ma prostą krawędź i tępy grzbiet, który biegnie równolegle do ostrza, a następnie zakrzywia się w kierunku czubka, jak u pasącej się owcy. Ten wzór ostrza został pierwotnie zaprojektowany do cięcia i siekania, w przypadku których ostry czubek mógłby spowodować niepożądane ukłucia lub skaleczenia. Tępy grzbiet pozwala na pewny chwyt ostrza palcami lub wyprostowanie palca w celu zwiększenia kontroli nad ostrzem przy wykonywaniu delikatnych prac.

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: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 260 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno platanu

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in China**