

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/dellinger-carbon-fiber-octagon-sakimaru-215-mm-p-6735.html>

Dellinger Carbon Fiber Octagon Sakimaru 215 mm

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 482,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 2209194 |
| Producent | DELLINGER |
| Forma noża | Gyuto |
| Stal | VG-10 |
| Twardość | HRC 61 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Nóż do sushi i sashimi **Dellinger Carbon Fiber Octagon** Sakimaru 215

Sakimaru to profesjonalny nóż do finezyjnego porcjowania ryby na cienkie, równe plastry do sushi i sashimi. Kształt ostrza przypominający zakrzywioną końcówkę katany umożliwi wykonywanie długich, gładkich cięć przez surowe ryby bez „szarpania” mięsa. Często używany przez *itamae* (mistrzów sushi) w bardziej prestiżowych lub formalnych restauracjach.

Seria **Dellinger Carbon Fiber** Octagon przyciąga uwagę nowoczesnym designem i lekkością, a jednocześnie imponuje wygodą użytkowania – zarówno dla prawo-, jak i leworęcznych. Ośmiokątny uchwyt doskonale leży w dłoni, zapewniając stabilność i komfort nawet przy dłuższym użytkowaniu.

Rdzeń ostrza wykonano z renomowanej stali damasceńskiej **VG-10** o twardości **61±1 HRC**, gwarantującej trwałość i wysoką ostrość. Otaczające go 66 warstw stali nierdzewnej zwiększają wytrzymałość i chronią przed uszkodzeniami. Charakterystyczny wzór „*Ice Hypnosis*” nie tylko nadaje ostrzu wyjątkowego charakteru, ale także redukuje tarcie i ogranicza przywieranie żywności podczas cięcia. Ostrze długo zachowuje ostrość i można je łatwo naostrzyć na kamieniu wodnym.

Rękojeść wykonana jest z dwóch trwałych materiałów: włókna węglowego zatopionego w żywicy oraz czarnego kompozytu **G10** przy nasadzie ostrza, z rdzeniem z litego drewna włożonym do rękojeści, co czyni ją mocniejszą i bardziej stabilną. Nawet po wielu latach użytkowania nie ma pęknięć ani poluzowań. G10 jest odporny na wilgoć, zmiany temperatury i ścieranie, a przy tym niezwykle lekki i praktycznie bezobsługowy.

Eleganckie opakowanie - gotowy pomysł na prezent

Każdy nóż z serii Ko-Santoku zapakowany jest w estetyczne, drewniane pudełko, które podkreśla jego wyjątkowy charakter. To połączenie wysokiej jakości wykonania, nowoczesnych materiałów i estetyki czyni z niego doskonały prezent dla każdego miłośnika kuchennych perfekcji.

Długość ostrza: 215 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość ostrza: 52,1 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 170 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: włókno węglowe

Skuwka: G10

Myć ręcznie

Made in China