



ECHTWERK Nóż Santoku Damaske

Indeks: **765730** Producent: **ECHTWERK** Kod producenta: **EW-DM-0360**

Cena: **156.74 zł**

Opis

ECHTWERK Nóż ze stali damasceńskiej, Santoku, tradycyjny japoński nóż, nóż szefa kuchni, ostre ostrze do precyzyjnego cięcia mięsa, ryb i warzyw, długość ostrza ok. 18 cm, drewniany uchwyt

Producent: Ehtwerk

Producent: Ehtwerk

Ostrze ze stali damasceńskiej

Stal damasceńska wykonana z 67 warstw

- Ostrze ze stali damasceńskiej
- Stal damasceńska wykonana z 67 warstw
- Nóż Santoku ok. Ostrze 18 cm (7")
- HRC 56-58° Rockwell hartowane
- Długość całkowita: ok. 30,5 cm
- Wyjątkowo odporna na korozję
- Ergonomiczny uchwyt z drewna PAKKA
- **waga przedmiotu:** 381 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Ostrze ze stali damasceńskiej, Stal damasceńska wykonana z 67 warstw, Nóż Santoku ok. Ostrze 18 cm (7"), HRC 56-58° Rockwell hartowane, Długość całkowita: ok. 30,5 cm, Wyjątkowo odporna na korozję, Ergonomiczny uchwyt z drewna PAKKA
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** ECHTWERK
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 30, 3 cm
- **numer części:** EW-DM-0360
- **styl:** Nóż Santoku duży
- **kolor:** srebro
- **nazwa typu elementu:** nóż
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.413 kilograms
- **producent:** Ehtwerk
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4260238061228, 04260238061228

- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** EW-DM-0360
- **długość przedmiotu:** 30.5 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** ECHTWERK Nóż ze stali damasceńskiej, Santoku, tradycyjny japoński nóż, nóż szefa kuchni, ostre ostrze do precyzyjnego cięcia mięsa, ryb i warzyw, długość ostrza ok. 18 cm, drewniany uchwyt
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-11-30T02:38:12.672Z
- **materiał:** stal

Parametry

Waga	381 g
Długość ostrza	ok. 18 cm
Materiał	stal damasceńska
Długość całkowita	ok. 30,5 cm
Twardość Rockwella	HRC 56-58

Zdjęcia

