



Nóż Santoku Gourmet 17.5 cm, Stal Damasceńska/Drewno Pakka, Brązowy

Indeks: **753305** Producent: **GRÄWE** Kod producenta: **1**

Cena: **191.92 zł**

Opis

Gräwe Santoku Japoński Nóż, Stal Damasceńska/Drewno, Brązowy, 17.5 cm

Producent: GRÄWE

- Nóż Santoku, ostrze z 67 warstw stali, uchwyt z drewna pakka w kolorze czerwonego wina z końcami ze stali nierdzewnej, długość: 30,5 cm, długość ostrza: 17,5 cm, grubość ostrza: 2 mm, waga: 210 g, pudełko prezentowe z metalu, instrukcja pielęgnacji
- Nóż kuchenny przekonuje doskonałą ostrością ostrza i długą żywotnością cięcia. Rdzeń ze stali GG-10 zapewnia stabilność, a zewnętrzne warstwy ze stali damasceńskiej nadają ostrzu elastyczności
- Nóż damasceński to bardzo ostry nóż do Twojej kuchni. Trzeczenie mięsa, siekanie warzyw, filetowanie ryb lub siekanie ziół: nóż poradzi sobie z każdym krojem
- Nóż szefa kuchni zachwyca swoim szlachetnym wzornictwem. Uchwyt w kolorze czerwonego wina składa się z różnych, niepowtarzalnie narysowanych twardych drewna. Dzięki ostrzu ze stali damasceńskiej z charakterystycznym rysunkiem słoików każdy nóż ze stali damasceńskiej jest unikatowy
- Przeżyj chwilę przyjemności GRÄWE. Niezależnie od tego, czy chodzi o kucharz hobbystyczny czy profesjonalny gastronomia, u nas znajdziesz duży wybór przyborów kuchennych o pięknym kształcie. Nasza marka z tradycjami jest synonimem wysokiej jakości produktów i dbałości o szczegóły

- **waga przedmiotu:** 7.4 ounces
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż Santoku, ostrze z 67 warstw stali, uchwyt z drewna pakka w kolorze czerwonego wina z końcami ze stali nierdzewnej, długość: 30,5 cm, długość ostrza: 17,5 cm, grubość ostrza: 2 mm, waga: 210 g, pudełko prezentowe z metalu, instrukcja pielęgnacji, Nóż kuchenny przekonuje doskonałą ostrością ostrza i długą żywotnością cięcia. Rdzeń ze stali GG-10 zapewnia stabilność, a zewnętrzne warstwy ze stali damasceńskiej nadają ostrzu elastyczności, Nóż damasceński to bardzo ostry nóż do Twojej kuchni. Trzeczenie mięsa, siekanie warzyw, filetowanie ryb lub siekanie ziół: nóż poradzi sobie z każdym krojem, Nóż szefa kuchni zachwyca swoim szlachetnym wzornictwem. Uchwyt w kolorze czerwonego wina składa się z różnych, niepowtarzalnie narysowanych twardych drewna. Dzięki ostrzu ze stali damasceńskiej z charakterystycznym rysunkiem słoików każdy nóż ze stali damasceńskiej jest unikatowy, Przeżyj chwilę przyjemności GRÄWE. Niezależnie od tego, czy chodzi o kucharz hobbystyczny czy profesjonalny gastronomia, u nas znajdziesz duży wybór przyborów kuchennych o pięknym kształcie. Nasza marka z tradycjami jest synonimem wysokiej jakości produktów i dbałości o szczegóły
- **marka:** GRÄWE
- **ogólne słowo kluczowe:** kuchnia, jedzenie, przygotowywanie, krojenie, zestaw, obieranie, tasak, szef, kuchni, ostry
- **rozmiar:** 17,5 cm
- **numer części:** 1
- **kolor:** Brązowy
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.58 kilograms

- **producent:** GRÄWE
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4010094011635
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 074.56
- **długość przedmiotu:** 30.5 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** Gräwe Santoku Japoński Nóż, Stal Damasceńska/Drewno, Brązowy, 17.5 cm
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-07-29T08:49:53.749Z
- **materiał:** stal damasceńska

Parametry

Długość ostrza	17.5 cm
Materiał ostrza	Stal damasceńska
Uchwyt	Drewno pakka
Kolor uchwytu	Brązowy

Zdjęcia

✓ Weinroter, ergonomischer Pakkawood-Griff

✓ Lange Schnitthaltigkeit

✓ 67-lagige Damaszenerklinge

✓ Hervorragende Klingenschärfe

✓ Klingenlänge ca. 17,5 cm

