



Nóż Santoku KATSU, 18 cm, z japońskiej stali VG10, ręcznie kuty w 5 warstwach, elegancko zapakowany w drewnianej skrzynce

Indeks: 742760 Producent: Style de Vie Authentique

Cena: **598.44 zł**

Opis

Forged nóż Santoku Katai, 18 cm, z japońskiej stali VG10, kuty ręcznie w 5 warstwach, zapakowany w luksusową drewnianą skrzynkę

Producent: Style de Vie Authentique

Niezwykły nóż Santoku Forged Katai to połączenie elegancji i funkcjonalności. Ostrze o długości 18 cm wykonane z 5 warstw stali VG10 o twardości 60 Rockwella zapewnia niesamowitą ostrość. Delikatne uderzenia młotkowe nadają mu charakterystyczny wygląd, a drewniana skrzynka dodaje mu luksusowego wykończenia. Każdy nóż jest unikalny, wykonany ręcznie z dbałością o detale. Niezastąpiony w każdej kuchni, doskonały prezent dla miłośników gotowania.

Seria Katai Forged to połączenie solidności i subtelności. Ostrze nie nadaje się do mycia w zmywarce, ale po prostu osusz je ściereczką po użyciu. Ten nóż to nie tylko narzędzie kuchenne, to dzieło sztuki, które zachwyci nie tylko ostrym ostrzem, ale także designem i wykonaniem.

Odkryj wyjątkowy nóż Santoku Katai Forged, który zachwyci Cię elegancją i funkcjonalnością. Niezawodny, ostro tnący i piękny - idealny towarzysz w kuchni dla pasjonatów gotowania.

- Forged KATAI: falujące formy jako źródło inspiracji. Z uchwytem z drewna korzeniowego wypełnionym żywicą. Elegancki i przyciąga wzrok w każdej kuchni.
- Jakość: kuty z 5 warstw stali. Z rdzeniem z bardzo twardej stali VG10. Twardość: 60HRC.
- Ostre jak brzytwa: dzięki niewielkiemu kątowi ostrzenia i twardej stali noże są bardzo ostre.
- Idealny pomysł na prezent: wszystkie noże marki Katai są dostarczane w drewnianej skrzynce z przezroczystą częścią górną.
- Gwarancja: na każdy kuty nóż jest objęty 10-letnią gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne.

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.5 kilograms
- **producent:** Style de Vie Authentique
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 8720039620711
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **punkt znaku wypunktowania:** Forged KATAI: falujące formy jako źródło inspiracji. Z uchwytem z drewna korzeniowego wypełnionym żywicą. Elegancki i przyciąga wzrok w każdej kuchni., Jakość: kuty z 5 warstw stali. Z rdzeniem z bardzo twardej stali VG10. Twardość: 60HRC., Ostre jak brzytwa: dzięki niewielkiemu kątowi ostrzenia i twardej stali noże są bardzo ostre., Idealny pomysł na prezent: wszystkie noże marki Katai są dostarczane w

drewnianej skrzynce z przezroczystą częścią górną., Gwarancja: na każdy kuty nóż jest objęty 10-letnią gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne.

- **Opis produktu:** Ten nóż Santoku Forged Katai ma wyjątkowy i luksusowy wygląd. Ostrze ma długość 18 cm i składa się z 5 warstw stali VG10. Twardość ostrza 60 Rockwella, a ostrze jest ostre jak brzytwa. Ostrze jest ponadto wyposażone w delikatne uderzenia młotkowe, co sprawia, że nóż Forged jest tak charakterystyczny. Seria Katai Forged ma solidne, a mimo to subtelne wykończenie. Ponieważ każdy nóż jest wykonany ręcznie, każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju. Nóż Santoku Katai firmy Forged nie nadaje się do mycia w zmywarce. Po oczyszczeniu noża najlepiej osuszyć go ściereczką.
- **marka:** Forged
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż kuchenny, nóż ze stali damasceńskiej, japoński nóż santoku, ręcznie kuty nóż, Forged katai
- **nazwa przedmiotu:** Forged nóż Santoku Katai, 18 cm, z japońskiej stali VG10, kuty ręcznie w 5 warstwach, zapakowany w luksusową drewnianą skrzynkę
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-18T04:59:11.349Z
- **materiał:** stal szlachetna

Parametry

Waga opakowania	0.5 kg
Producent	Style de Vie Authentique
Identyfikator produktu	8720039620711
Zalecane węzły przeglądania	20853747031, 20658154031
Gwarancja	10 lat na wady materiałowe i produkcyjne.

Zdjęcia

