



zayiko Kurumi nóż ze stali damasceńskiej, nóż do mięsa, ostrze 20 cm, bardzo ostry, 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż kucharski, z uchwytem z drewna orzechowego

Indeks: **688781** Producent: **Oleio**

Cena: 780.55 zł

Opis

zayiko Kurumi nóż ze stali damasceńskiej, nóż do mięsa, ostrze 20 cm, bardzo ostry, 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż kucharski, z uchwytem z drewna orzechowego

Producent: Oleio

Zayiko Kurumi to wyjątkowy nóż do mięsa z serii najostrzejszych noży na świecie. Ostrze o długości 20 cm wykonane z 67 warstw stali damasceńskiej sprawia, że dokładne krojenie mięsa staje się przyjemnością. Uchwyt z drewna orzechowego dodaje elegancji i wyjątkowego charakteru. Nóż Zayiko Kurumi to pierwszy wybór fanów mięsa i grilla, idealny do precyzyjnego krojenia kawałków mięsa.

Wyjątkowo ostra stal damasceńska VG10 o twardości 60 ± 2 HRC gwarantuje trwałą ostrość noża kuchennego Zayiko Kurumi. Japońska stal damasceńska zapewnia wysoką jakość i wytrzymałość, będąc idealnym prezentem na Boże Narodzenie dla miłośników kuchni i noży.

Nóż Zayiko Kurumi to połączenie tradycji japońskiej sztuki kuźniczej z nowoczesną wytrzymałością. Dzięki idealnemu połączeniu materiałów i precyzji wykonania, ten nóż kuchenny zyskuje uznanie wśród ambitnych kucharzy i miłośników kulinariów. Przekonaj się o unikalnej jakości noża Zayiko Kurumi!

- Właściwości noża – profesjonalny nóż do mięsa z uchwytem z drewna orzechowego ma długość 31,50 cm i długość ostrza noża wynosi 20,00 cm.
- Ostrze noża do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiąga twardość ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje wyjątkowo ostry.
- Idealny prezent – nóż do mięsa to idealny pomysł na prezent na Boże Narodzenie. Profesjonalny nóż damasceński to wyjątkowy prezent bożonarodzeniowy dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży.
- Z eleganckim pudełkiem na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu nóż można podarować bezpośrednio i będzie wielką radością każdego ambitnego kucharza.

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.76 kilograms
- **producent:** Oleio

- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567705696
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny nóż do mięsa z uchwytem z drewna orzechowego ma długość 31,50 cm i długość ostrza noża wynosi 20,00 cm., Ostrze noża do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiąga twardość ostrza 60±2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje wyjątkowo ostry., Idealny prezent – nóż do mięsa to idealny pomysł na prezent na Boże Narodzenie. Profesjonalny nóż damasceński to wyjątkowy prezent bożonarodzeniowy dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży., Z eleganckim pudełkiem na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu nóż można podarować bezpośrednio i będzie wielką radością każdego ambitnego kucharza.
- **Opis produktu:** Zayiko nóż do mięsa ze stali damasceńskiej - ostrze 20,00 cm - seria Zayiko Kurumi Nasze noże ze stali damasceńskiej marki Zayiko należą do najostrzejszych serii noży na świecie. Nóż do mięsa z serii Zayiko orzechowiec to pierwszy wybór fanów mięsa i grilla, ponieważ sprawia, że dokładne pokrojenie dużych kawałków mięsa staje się bezproblemową przyjemnością. Ostrze o długości 20,00 cm jest wykonane z 67 warstw stali nierdzewnej oryginalnej japońskiej stali damasceńskiej z rdzeniem ze stali VG-10 i o stopniu twardości 60±2HRC. Te warstwy stali zostały wielokrotnie zawinięte, dzięki czemu struktura z różnych warstw każdego noża sprawia, że jest to wyjątkowy produkt. Uchwyt wykonany jest ze szlachetnego drewna orzechowego i jest synonimem ponadczasowej elegancji. Przywiązujemy wagę do tradycyjnej japońskiej sztuki kuźniczej. Dzięki idealnie dobranej kombinacji różnych surowców powstaje wyjątkowy produkt, który jest bardzo wytrzymały, bardzo twardy i dzięki temu dłużej ostry. Przekonaj się sam! Nóż do mięsa jest dostarczany w wysokiej jakości drewnianym pudełku. Cechy: Długość ostrza: 20,00 cm Materiał ostrza: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, VG-10. Stopień twardości ostrza: 60±2HRC Materiał uchwytu: drewno orzechowe Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna Ten piękny, wysokiej jakości nóż ze stali damasceńskiej jest również wyjątkowym prezentem na Boże Narodzenie lub urodziny.
- **marka:** zayiko
- **ogólne słowo kluczowe:** Japoński nóż kuchenny japoński japoński japoński nóż szefa kuchni nóż japoński nóż do mięsa damasceński ostry japoński nóż japoński szefs nóż szefs nóż najlepszy na świecie, najostrzejszy nóż damasceński stal damasceńska kuchnia prezenty azjatyckie dobre
- **nazwa przedmiotu:** zayiko Kurumi nóż ze stali damasceńskiej, nóż do mięsa, ostrze 20 cm, bardzo ostry, 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż kucharski, z uchwytem z drewna orzechowego
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-13T05:17:59.867Z
- **Liczba przedmiotów:** 30

Parametry

Długość ostrza	20 cm
Materiał ostrza	67 warstw stali damasceńskiej, VG-10
Twardość ostrza	60±2 HRC
Materiał uchwytu	Drewno orzechowe
Styl	Profesjonalna kuchnia

Zdjęcia

