



Forged Intense Nóż do Filetowania 15 cm - Ręcznie Wykonany w Eleganckiej Skrzynce

Indeks: 764134 Producent: Style de Vie Authentique

Cena: **293.95 zł**

Opis

Forged Intense nóż do filetowania, 15 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce

Producent: Style de Vie Authentique

Niesamowicie wyrazisty nóż do filetowania Forged Intense, o długości 15 cm, ręcznie wykonany z wysokiej jakości stali japońskiej. Każdy egzemplarz jest unikalny i o niepowtarzalnym designie, idealny do precyzyjnego krojenia i filetowania.

Nóż Forged Intense to połączenie tradycyjnego wyglądu z nowoczesnymi akcentami. Młotkowane wykończenie sprawia, że nóż jest nie tylko funkcjonalny, ale także estetyczny. Doskonale leży w dłoni i zapewnia komfortowe użytkowanie.

Zapakowany w piękną drewnianą skrzynkę, nóż Forged Intense to doskonały prezent dla miłośników sztuki kulinarnej. Wyjątkowy design, wysoka jakość wykonania i precyzyjność szlifowania to cechy, które wyróżniają ten model na rynku.

- Unikalny i wyrazisty nóż dzięki młotkowanej powierzchni i optyce przemysłowej.
- Ręcznie kute ze stali japońskiej. Każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju w swoim rodzaju.
- Wykonane ze stali japońskiej 440C. Twardość 58 Rockwella. Kąt szlifowania 18 stopni. 10 lat gwarancji
- Pomimo szorstkiej powierzchni noże bardzo dobrze leżą w dłoni.
- Zapakowane w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Jedyny w swoim rodzaju prezent

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.45 kilograms
- **producent:** Style de Vie Authentique
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 8720039625365
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853740031
- **punkt znaku wypunktowania:** Unikalny i wyrazisty nóż dzięki młotkowanej powierzchni i optyce przemysłowej., Ręcznie kute ze stali japońskiej. Każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju w swoim rodzaju., Wykonane ze stali japońskiej 440C. Twardość 58 Rockwella. Kąt szlifowania 18 stopni. 10 lat gwarancji, Pomimo szorstkiej powierzchni noże bardzo dobrze leżą w dłoni., Zapakowane w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Jedyny w swoim rodzaju prezent
- **Opis produktu:** W serii Intense firmy Forged zastosowano piękne połączenie. Wygląd młotkowany, ale tylko minimalny. Nóż jest przyjemny w dotyku i wygląda tradycyjnego noża kuchennego, ale również subtelnie kute akcenty, z których Forged jest znany jako forged. W tej serii głowa została starannie wykończona i pięknie wypolerowana. Sposób szatkowania jest taki sam jak w przypadku innych serii, tylko ostrze jest znacznie bardziej polerowane. Te wyjątkowe noże są nieco bardziej atrakcyjne niż w przypadku innych serii, ale ze względu na swój wygląd.
- **marka:** Forged
- **ogólne słowo kluczowe:** Forged nóż, nóż do filetowania, nóż japoński, nóż na prezent

- **jest kruchy:** 1
- **nazwa przedmiotu:** Forged Intense nóż do filetowania, 15 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-05-15T01:01:00.504Z

Parametry

Długość ostrza	15 cm
Materiał ostrza	Stal japońska 440C
Twardość	58 HRC
Kąt szlifowania	18°
Waga	0.45 kg
Wysoka jakość wykonania	Ręcznie kuty element

Zdjęcia

