



Forged Master Ręcznie Wykonany Nóż do Obierania 9 cm w Drewnianej Skrzynce

Indeks: 723918 Producent: Style de Vie Authentique Kod producenta: localization_B079DSSSRM

Cena: 220.44 zł

Opis

Forged Intense nóż do obierania 9 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce

Producent: Style de Vie Authentique

Charakterystyczne noże Forged Intense są wykonywane ręcznie, co nadaje im wyjątkowe wykończenie i niepowtarzalny kształt. Młotkowane ostrze gwarantuje łatwe i precyzyjne cięcie, a solidny uchwyt ze stali nierdzewnej zapewnia komfortowy chwyt. Zestawiony z piękną drewnianą skrzynką, prezentuje się wyjątkowo elegancko. Noże idealnie nadają się do obierania warzyw i owoców, a także jako designerski element kuchni.

Forged Intense to połączenie tradycji rękodziela z nowoczesnym designem. Ostrze wykonane z japońskiej stali 5Cr15MoV, o twardości 58-60 HRC, gwarantuje długotrwałą ostrość i precyzję cięcia. Oryginalny młotkowany wygląd noży sprawia, że są one nie tylko funkcjonalne, ale i artystyczne. Doskonały pomysł na prezent dla miłośników kuchni i eleganckich akcesoriów.

Doświadcz niezrównanej jakości i oryginalności z serią Forged Intense. Każdy nóż jest starannie wykonany, aby zapewnić użytkownikowi komfort i satysfakcję z użytkowania. Dzięki precyzyjnemu wykonaniu i wysokiej jakości materiałom, te noże stanowią perełkę każdej kuchni. Odkryj sztukę kulinarną na nowo z unikalnymi nożami Forged Intense.

- Unikalne i wyraziste noże dzięki młotkowanej powierzchni i przemysłowemu wyglądowi.
- Ręcznie kuty z japońskiej stali.
- Wyprodukowany ze stali nierdzewnej 5Cr15MoV, twardość 58-60 HRC.
- Zapakowany w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Jedyny w swoim rodzaju jako prezent!
- Mimo szorstkiej powierzchni noże bardzo dobrze leżą w dłoni.

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.24 kilograms
- **producent:** Style de Vie Authentique
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 8718719304372
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853736031
- **punkt znaku wypunktowania:** Unikalne i wyraziste noże dzięki młotkowanej powierzchni i przemysłowemu wyglądowi., Ręcznie kuty z japońskiej stali., Wyprodukowany ze stali nierdzewnej 5Cr15MoV, twardość 58-60 HRC., Zapakowany w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Jedyny w swoim rodzaju jako prezent!, Mimo szorstkiej powierzchni noże bardzo dobrze leżą w dłoni.
- **numer modelu:** .
- **Opis produktu:** Charakterystyczne noże Forged Intense są wykonywane ręcznie. Dzięki temu każdy nóż zyskuje wyjątkowe wykończenie i niepowtarzalny kształt. Noże są młotkowane, a następnie w większości polerowane. Oznacza to, że młotkowany wygląd jest widoczny, ale delikatniejszy niż na przykład w serii Brute Forged. Ostre jak brzytwa ostrze tnije wszystko bez wysiłku. Wytrzymały uchwyt jest wykonany ze stali nierdzewnej z gęstą głowicą uchwytową. Metal jest perfekcyjnie ukształtowany, dzięki czemu noże dobrze leżą w dłoni. Każdy nóż jest dostarczany w pięknej drewnianej skrzynce i idealnie nadaje się na prezent. Dane techniczne Rodzaj stali: 5Cr15MoV. Twardość: 58-60 Rockwella. Kąt

ścierania: 22,5 stopni (11,25 stopni na stronę). Grubość ostrza: 2,5 mm. Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

- **marka:** Forged
- **nazwa przedmiotu:** Forged Intense nóż do obierania 9 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-22T08:26:22.623Z

Parametry

Rodzaj stali	5Cr15MoV
Twardość	58-60 HRC
Długość ostrza	9 cm
Grubość ostrza	2,5 mm
Waga opakowania	0.24 kg
Producent	Style de Vie Authentique

Zdjęcia

