



Hakateki - Japoński nóż kuchenny z damasceńskiej stali 22,5 cm

Indeks: 690423 Producent: Oleio

Cena: **881.50 zł**

Opis

Wakoli Olive HS seria damasceńska nóż blokowy Hakata Bocho, bardzo ostre ostrze 22,50 cm z 67 warstw, profesjonalny nóż kuchenny z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z czarnym młotkiem i uchwytem z drewna oliwkowego

Producent: Oleio

- Właściwości noża – profesjonalny nóż blokowy z uchwytem z drewna oliwkowego ma długość noża 37,00 cm i długość ostrza 22,50 cm.
- Ostry nóż do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiąga stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny z 67 warstw stali nawijanej jest i pozostaje bardzo ostry. Czarny młotek nadaje nożowi kuchennemu wyjątkowy wygląd.
- Ergonomiczny uchwyt – idealnie wyważony nóż blokowy do mięsa, ryb, owoców i warzyw. Z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna oliwkowego dla niemęczącej pracy w kuchni.
- Idealny jako prezent – nóż blokowy to idealny pomysł na prezent nie tylko na Boże Narodzenie. Profesjonalny nóż to wyjątkowy prezent dla wszystkich miłośników noży
- Ze szlachetnym drewnianym pudełkiem na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu z drewna nóż można od razu podarować i sprawi wielką radość każdemu ambitnemu kucharzowi

- **kolor:** Kolor drewna, szary
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.069 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567706440
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny nóż blokowy z uchwytem z drewna oliwkowego ma długość noża 37,00 cm i długość ostrza 22,50 cm., Ostry nóż do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiąga stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny z 67 warstw stali nawijanej jest i pozostaje bardzo ostry. Czarny młotek nadaje nożowi kuchennemu wyjątkowy wygląd., Ergonomiczny uchwyt – idealnie wyważony nóż blokowy do mięsa, ryb, owoców i warzyw. Z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna oliwkowego dla niemęczącej pracy w kuchni., Idealny jako prezent – nóż blokowy to idealny pomysł na prezent nie tylko na Boże Narodzenie. Profesjonalny nóż to wyjątkowy prezent dla wszystkich miłośników noży, Ze szlachetnym drewnianym pudełkiem na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu z drewna nóż można od razu podarować i sprawi wielką radość każdemu ambitnemu kucharzowi
- **Opis produktu:** Nasze noże ze stali damasceńskiej marki Wakoli należą do najostrzejszych serii noży na świecie. Nóż blokowy Hakata Bochoaus z serii "Wakoli Olive HS" to pierwszy wybór dla fanów mięsa i grilla, ponieważ sprawia, że

krojenie dużych kawałków mięsa staje się przyjemnością. Czarne i młotkowane ostrze o długości 22,50 cm jest wykonane z 67 warstw oryginalnej japońskiej stali damasceńskiej i osiąga stopień twardości 60+-2HRC. Te warstwy stali zostały wielokrotnie owinięte, dzięki czemu struktura różnych warstw sprawia, że każdy nóż z kolekcji Wakoli jest wyjątkowy. W ten sposób powstaje wyjątkowy nóż, na którym można zawsze polegać na codziennym użytkowaniu. Uchwyt jest wykonany ze szlachetnego drewna oliwkowego i jest synonimem ponadczasowej elegancji. Nasze noże łączą tradycyjne rękodzieło z nowoczesną azjatycką sztuką kowalską. Dzięki idealnie dopasowanemu połączeniu różnych surowców powstaje wyjątkowy produkt, który jest bardzo wytrzymały i bardzo twardy, dzięki czemu dłużej pozostaje ostry. Na pewno Ci się spodoba! Nóż blokowy jest dostarczany w eleganckim drewnianym opakowaniu. Cechy: Długość noża/ostrza: 37,00 cm / 22,50 cm Ostrze: wykonane z 67 warstw stali. Stopień twardości ostrza: 60±2HRC Wygląd ostrza: młotkowany czarny Uchwyt: drewno oliwkowe

- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż kuchenny ze stali damasceńskiej, nóż szefa kuchni, nóż do mięsa, stal damasceńska, japoński profesjonalny zestaw noży damasceńskich, nóż szefa kuchni, profesjonalny nóż do chleba
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Olive HS seria damasceńska nóż blokowy Hakata Bocho, bardzo ostre ostrze 22,50 cm z 67 warstw, profesjonalny nóż kuchenny z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z czarnym młotkiem i uchwytem z drewna oliwkowego
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-09-01T23:00:32.863Z
- **materiał:** Orzech

Parametry

Material	Stal damasceńska VG10
Długość ostrza	22,5 cm
Waga	1,069 kg

Zdjęcia

