



Ikeuti Japoński Nóż Kuchenny Z Ostrzem Młotkowanym 15 cm

Indeks: 764026 Producent: Ikeuti Kod producenta: localization_B084YXY4B8

Cena: **304.00 zł**

Opis

Ikeuti japoński nóż kuchenny ręcznie kute ostrze młotkowane 15 cm - nóż japoński

Producent: Ikeuti

- Nóż kuchenny japoński ręcznie kute ostrze młotkowane 12 cm - ręcznie kute w Japonii firmy Ikeuti. Pochodząc z wiedzy przodków, Japonia ma doskonałą pozycję w odniesieniu do sztuców. Ten nóż jest produkowany wyłącznie przez japońskich rzemieślników kowalskich, pochodzących ze współpracy ponad 10 japońskich rzemieślników, którzy specjalizują się w zakresie sztuców.
- Ostrze jest wykonane ze stali "blue steel". Stale węglowe są najczęściej używane w japońskich sztucach i często kute To ręcznie kute ostrze wymaga dużego umiejętności rzemieślniczych i nadaje stalom bardzo drobnego ostrza. Ostrze ze stali węglowej jest łatwiejsze do ostrzenia niż stal nierdzewna i ma twardość HRC, która jest wyższa niż w przypadku wielu stali nierdzewnej.
- Do cięcia wszelkiego rodzaju produktów, warzyw, owoców i innych.
- Ostrze węglowe jest wrażliwe na utlenianie i oksyduje podczas cięcia tzw. "kwaśnych" produktów spożywczych. utlenianie prowadzi do "niebieskiego / szarego" koloru i z biegiem czasu staje się czarny, to całkowicie normalne! To lekkie utlenianie nie jest ani brudne, ani trujące.
- W przypadku normalnego użytkowania ostrze otrzymuje patynę w kolorze niebieskim lub brązowym, która może służyć jako narzędzie zapobiegające utlenianiu ("patyna" służy jako ochrona ostrza). Lub w pielęgnacji za pomocą pasty polerskiej.

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.15 kilograms
- **producent:** Ikeuti
- **waga przedmiotu:** 90 grams
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 3760294052075
- **Liczba części:** 1
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031, 20853222031
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż kuchenny japoński ręcznie kute ostrze młotkowane 12 cm - ręcznie kute w Japonii firmy Ikeuti. Pochodząc z wiedzy przodków, Japonia ma doskonałą pozycję w odniesieniu do sztuców. Ten nóż jest produkowany wyłącznie przez japońskich rzemieślników kowalskich, pochodzących ze współpracy ponad 10 japońskich rzemieślników, którzy specjalizują się w zakresie sztuców., Ostrze jest wykonane ze stali "blue steel". Stale węglowe są najczęściej używane w japońskich sztucach i często kute To ręcznie kute ostrze wymaga dużego umiejętności rzemieślniczych i nadaje stalom bardzo drobnego ostrza. Ostrze ze stali węglowej jest łatwiejsze do ostrzenia niż stal nierdzewna i ma twardość HRC, która jest wyższa niż w przypadku wielu stali nierdzewnej., Do cięcia wszelkiego rodzaju produktów, warzyw, owoców i innych., Ostrze węglowe jest wrażliwe na utlenianie i oksyduje podczas cięcia tzw. "kwaśnych" produktów spożywczych. utlenianie prowadzi do "niebieskiego / szarego" koloru i z biegiem czasu staje się czarny, to całkowicie normalne! To lekkie utlenianie nie jest ani brudne, ani trujące., W przypadku normalnego użytkowania ostrze otrzymuje patynę w kolorze niebieskim lub brązowym, która może służyć

jako narzędzie zapobiegające utlenianiu ("patyna" służy jako ochrona ostrza). Lub w pielęgnacji za pomocą pasty polerskiej.

- **marka:** Ikeuti
- **nazwa przedmiotu:** Ikeuti japoński nóż kuchenny ręcznie kute ostrze młotkowane 15 cm - nóż japoński
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-22T05:09:10.475Z
- **materiał:** stal

Parametry

Waga opakowania	0.15 kg
Waga produktu	90 g
Producent	Ikeuti
Materiał	stal
Długość ostrza	15 cm
Typ ostrza	młotkowane

Zdjęcia

