



Japoński Nóż Kuchenny Tokusenmen 240mm A-1052

Indeks: **761293** Producent: **YutakaMinoru (Hounen Kihan)** Kod producenta: **A-1052**

Cena: **261.45 zł**

Opis

Tokusenmen Sie alle Stahl K?chen Nóż 240mm A-1052 (import z Japonii)

Producent: YutakaMinoru (Hounen Kihan)

Ekskluzywny Japoński Nóż Kuchenny Tokusenmen to esencja tradycyjnego rzemiosła kunsztu. Został wyprodukowany przez renomowanego producenta YutakaMinoru (Hounen Kihan). Doskonały do precyzyjnego krojenia i siekania, ten nóż o długości 240mm z pewnością stanie się Twoim ulubionym narzędziem w kuchni.

Został wykonany z wysokiej jakości stali, co gwarantuje trwałość i ostrość ostrza przez długie lata. Jego ergonomiczny uchwyt zapewnia wygodne i pewne trzymanie podczas pracy. Niezwykła precyzja i doskonałe wykończenie sprawiają, że ten nóż o numerze modelu A-1052 to prawdziwe arcydzieło japońskiego kunsztu kuchennego.

Zaoszczędź czas i ciesz się profesjonalnym narzędziem, które podkreśli Twoje umiejętności kulinarnego mistrzostwa. Ekskluzywny Japoński Nóż Kuchenny Tokusenmen 240mm to nie tylko narzędzie, to symbol pasji i tradycji kuchni japońskiej. Spraw sobie wyjątkową jakość i doświadczenie kulinarne na najwyższym poziomie.

- **Liczba części:** 1
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** YutakaMinoru (Hounen Kihan)
- **numer części:** A-1052
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.08 pounds
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4543983510525
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20785657031
- **numer modelu:** A-1052
- **nazwa przedmiotu:** Tokusenmen Sie alle Stahl K?chen Nóż 240mm A-1052 (import z Japonii)
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-11T16:17:18.728Z
- **materiał:** stal

Parametry

Długość ostrza	240 mm
Materiał	stal nierdzewna

Waga	0.08 pounds
Producent	YutakaMinoru
Model	A-1052

Zdjęcia

