



Japoński Nóż Santoku Begoon z Wysokiej Stali nierdzewnej w Pudełku Prezentowym

Indeks: **802779** Producent: **Begoon** Kod producenta: **BEGOON**

Cena: **154.62 zł**

Opis

- Nóż japoński - Nóż szefa kuchni Santoku - Stalowe ostrze - pudełko prezentowe

Producent: Begoon

- [JAPONSKI NÓŻ] Dzięki temu japońskiemu nożowi będziesz mógł łatwo kroić, ścinać i mielać. Prawdziwy ręcznie wykonany nóż japońskiego szefa kuchni (nóż Santoku), idealny do łatwego przygotowania wszystkich potraw w kuchni.
- [OSTRZE] Nóż z wyjątkowo ostrym ostrzem. Ostrze wykonane jest z bardzo wytrzymałej stali nierdzewnej, jest moczone w ogniu i w praktykach przodków. Ostrze jest dobrze naostrzone, można łatwo przeciąć kartkę papieru na pół bez wysiłku. Japońskie ostrze stalowe jest młotkowane, co daje mu ślady czarnego węgla, przypominające mu o tradycyjnej i autentycznej stronie. W razie potrzeby można wyostrzyć ostrze (twardość ostrza 58HRC).
- Rękojeść wykonana jest z drewna bambusowego. Połączenie między ostrzem a rękojeścią jest wytrzymałe dzięki konstrukcji z kilkoma punktami mocowania. Podobnie jak wszystkie noże wysokiej jakości, należy je prać ręcznie (nie w pralce).
- [PUDEŁKA] Ten wysokiej jakości japoński nóż Santoku jest dostarczany w drewnianym pudełku. Jest to idealny prezent dla miłośników kuchni lub kultury japońskiej. W pudełku znajdują się napisy w języku japońskim.
- [CECHY] Nóż Santoku - bambusowy drewniany uchwyt - ręcznie kute ostrze, stal 18/10. Twardość 58 HRC - Stal nierdzewna Dostarczana w tradycyjnym drewnianym pudełku vintage (bagażnik) - Rozmiar ostrza: ok. 14,5 cm - Rozmiar rękojeści: ok. 13,5 cm. Rozmiar całkowity: ok. 28 cm - Idealny jako prezent urodzinowy z pudełkiem prezentowym.

- **kolor:** Szary, Czarny, Brązowy, Beżowy
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.32 kilograms
- **producent:** Begoon
- **waga przedmiotu:** 200 grams
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 1103244301618
- **Liczba części:** 1
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **punkt znaku wypunktowania:** [JAPONSKI NÓŻ] Dzięki temu japońskiemu nożowi będziesz mógł łatwo kroić, ścinać i mielać. Prawdziwy ręcznie wykonany nóż japońskiego szefa kuchni (nóż Santoku), idealny do łatwego przygotowania wszystkich potraw w kuchni., [OSTRZE] Nóż z wyjątkowo ostrym ostrzem. Ostrze wykonane jest z bardzo wytrzymałej stali nierdzewnej, jest moczone w ogniu i w praktykach przodków. Ostrze jest dobrze naostrzone, można łatwo przeciąć kartkę papieru na pół bez wysiłku. Japońskie ostrze stalowe jest młotkowane, co daje mu ślady czarnego węgla, przypominające mu o tradycyjnej i autentycznej stronie. W razie potrzeby można wyostrzyć ostrze (twardość ostrza 58HRC)., Rękojeść wykonana jest z drewna bambusowego. Połączenie między ostrzem a rękojeścią jest wytrzymałe dzięki konstrukcji z kilkoma punktami mocowania. Podobnie jak wszystkie noże wysokiej jakości, należy je prać ręcznie (nie w pralce)., [PUDEŁKA] Ten wysokiej jakości japoński nóż Santoku jest dostarczany w drewnianym

pudełku. Jest to idealny prezent dla miłośników kuchni lub kultury japońskiej. W pudełku znajdują się napisy w języku japońskim., [CECHY] Nóż Santoku - bambusowy drewniany uchwyt - ręcznie kute ostrze, stal 18/10. Twardość 58 HRC - Stal nierdzewna Dostarczana w tradycyjnym drewnianym pudełku vintage (bagażnik) - Rozmiar ostrza: ok. 14,5 cm - Rozmiar rękojeści: ok. 13,5 cm. Rozmiar całkowity: ok. 28 cm - Idealny jako prezent urodzinowy z pudełkiem prezentowym.

- **numer modelu:** BEGOON
- **Opis produktu:** Nóż japoński - Nóż szefa kuchni Santoku - Stalowe ostrze - pudełko prezentowe [JAPONSKI NÓŻ] Dzięki temu japońskiemu nożowi będziesz mógł łatwo kroić, ścinać i mielać. Prawdziwy japoński ręcznie wykonany nóż szefa kuchni (nóż Santoku), idealny do łatwego przygotowania wszystkich potraw w kuchni. [OSTRZE] Nóż z wyjątkowo ostrym ostrzem. Ostrze wykonane jest z bardzo wytrzymałej stali nierdzewnej, jest moczzone w ogniu i w praktykach przodków. Ostrze jest dobrze naostrzone, można łatwo przeciąć kartkę papieru na pół bez wysiłku np. Japońskie ostrze stalowe jest młotkowane, co daje mu ślady czarnego węgla, przypominające mu o tradycyjnej i autentycznej stronie. W razie potrzeby można wyostrzyć ostrze (twardość ostrza 58HRC). Rękojeść wykonana jest z drewna bambusowego. Połączenie między ostrzem a uchwytem jest wytrzymałe dzięki konstrukcji z kilkoma punktami mocowania. Podobnie jak wszystkie noże wysokiej jakości, należy je prać ręcznie (nie w pralce). [PUDEŁKA] Ten wysokiej jakości japoński nóż Santoku jest dostarczany w drewnianym pudełku. Jest to idealny prezent dla miłośników kuchni lub kultury japońskiej. W pudełku znajdują się napisy w języku japońskim. [CECHY] Nóż Santoku - bambusowy drewniany uchwyt - ręcznie kute ostrze, stal 18/10. Twardość 58 HRC - Stal nierdzewna Dostarczana w tradycyjnym drewnianym pudełku vintage (bagażnik) - Rozmiar ostrza: ok. 14,5 cm - Rozmiar rękojeści: ok. 13,5 cm. Rozmiar całkowity: ok. 28 cm - Idealny jako prezent urodzinowy z gotowym do zaoferowania pudełkiem.
- **marka:** Begoon
- **długość przedmiotu:** 28 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** - Nóż japoński - Nóż szefa kuchni Santoku - Stalowe ostrze - pudełko prezentowe
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2022-02-04T12:13:30.889Z

Parametry

Marka	Begoon
Materiał ostrza	Stal nierdzewna
Typ rączki	Drewno bambusowe
Twardość ostrza	58 HRC
Długość ostrza	14,5 cm
Długość całkowita	28 cm
Waga przedmiotu	200 g
Waga paczki	0,32 kg

Zdjęcia

