



KAI DM0712 DM-0712 Shun China nóż szefa kuchni 7 (18 cm), srebrny

Indeks: **688912** Producent: **Kai Europe** Kod producenta: **DM0712**

Cena: **1,214.75 zł**

Opis

KAI DM0712 DM-0712 Shun China nóż szefa kuchni 7 (18 cm), srebrny

Producent: Kai Europe

KAI DM0712 to profesjonalny nóż szefa kuchni, który spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy. Ostrze o długości 18 cm wykonane z wysokiej jakości stali damasceńskiej z 32 warstwami zachwyci miłośników gotowania elity. Dzięki wyjątkowej odporności na korozję i nieźrównanej ostrości, ten nóż umożliwia precyzyjne i niemęczące cięcie. Idealny zarówno dla profesjonalistów, jak i ambitnych kucharzy amatorów.

Niezwykle twarda warstwa wewnętrzna z stali VG MAX (61±1 HRC) oraz ręczne honowanie zapewniają doskonałą wydajność podczas pracy. Dodatkowo, nóż KAI DM0712 jest dostarczany w eleganckim kartonowym opakowaniu ze złotym tłoczeniem, co sprawia, że doskonale nadaje się na prezent dla pasjonatów kulinariów. Odkryj japońską sztukę kowalską wraz z tym wyjątkowym nożem.

Zanurz się w świecie doskonałych kulinarnych doświadczeń z nóż KAI DM0712. Jego wypukły szlif ostrza gwarantuje nieźrównaną ostrość, a precyzyjna konstrukcja pozwala przecinać nawet najtrudniejsze składniki z łatwością. Daj się porwać japońskiej jakości i funkcjonalności, sięgając po ten wyjątkowy i stylowy nóż szefa kuchni.

- Ostrze 18,0 cm, stal damasceńska z 32 warstwami, dla miłośników gotowania elity i ambitnych kucharzy amatorów
- Warstwa wewnętrzna wykonana jest ze stali VG MAX, wyjątkowo odporna na korozję, bardzo twarda - 61±1 HRC, 1,0% węgla, 1,5% kobaltu
- Przesuwa się nawet przez trudne cięcie, niemęczącą pracę
- Dostawa w wysokiej jakości kartonie prezentowym ze złotym tłoczeniem, idealnie nadaje się na prezent
- Dzięki wypukłemu szlifowi ostrza oraz ręcznemu honowaniu powstaje nieźrównana ostrość, japońska sztuka kowalska

- **waga przedmiotu:** 0.85 pounds
- **punkt znaku wypunktowania:** Ostrze 18,0 cm, stal damasceńska z 32 warstwami, dla miłośników gotowania elity i ambitnych kucharzy amatorów, Warstwa wewnętrzna wykonana jest ze stali VG MAX, wyjątkowo odporna na korozję, bardzo twarda - 61±1 HRC, 1,0% węgla, 1,5% kobaltu, Przesuwa się nawet przez trudne cięcie, niemęczącą pracę, Dostawa w wysokiej jakości kartonie prezentowym ze złotym tłoczeniem, idealnie nadaje się na prezent, Dzięki wypukłemu szlifowi ostrza oraz ręcznemu honowaniu powstaje nieźrównana ostrość, japońska sztuka kowalska
- **marka:** Kai
- **ogólne słowo kluczowe:** scyzoryk Jakość Drop Point Nierdzewny Do użytku na survival jasny ciemny Wzór nóż wędkarski nóż składany Nóż rekreacyjny nóż kempingowy Ostry szpiczasty mały duży
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 781147667317, 400003285181, 7661459765365, 4260275461869,

4901601572742, 0781147667317, 3700973915925, 0400003285181, 00781147667317

- **numer części:** DM0712
- **producent:** Kai Europe
- **numer modelu:** DM0712
- **nazwa przedmiotu:** KAI DM0712 DM-0712 Shun China nóż szefa kuchni 7 (18 cm), srebrny
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-11-25T02:59:01.867Z
- **kolor:** srebro
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.54 kilograms
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **materiał:** stal

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Materiał ostrza	Stal damasceńska
Twardość	61 HRC
Waga	0.85 lb
Kolor	Srebrny
Producent	Kai Europe
Model	DM0712

Zdjęcia

