



KAI TDM-1701 Shun Premier Tim Mälzer seria A1

Indeks: **696913** Producent: **Kai Europe** Kod producenta: **TDM-1701**

Cena: **641.46 zł**

Opis

KAI TDM-1701 Shun Premier Tim Mälzer seria A1

Producent: Kai Europe

Ten nóż damasceński z serii Shun Premier Tim Mälzer to doskonały wybór dla osób, które oczekują precyzji i efektywności podczas krojenia. Ostrze o długości 16,5 cm wykonane jest z 32 warstw stali damasceńskiej, co zapewnia doskonałą ostrość i odporność na korozję. Ręcznie obrabiana powierzchnia młotkowana nadaje nożowi ponadczasową estetykę.

Kształt uchwyty z orzecha włoskiego jest wyjątkowo symetryczny, co gwarantuje wygodne i precyzyjne cięcie zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Stopień twardości stali VG MAX wynosi 61±1 HRC, a numer części to TDM-1701.

Nóż KAI TDM-1701 z serii Shun Premier Tim Mälzer to doskonały wybór dla osób ceniących sobie dobrej jakości narzędzia kuchenne. Rozmiar jednego noża uniwersalnego sprawia, że będzie on użyteczny w wielu sytuacjach. Waga przedmiotu to 0,71 funta, a długość wynosi 31,39 centymetrów. W opakowaniu producent dostarcza również informacje, że nożownikom udało się uzyskać ciemną jakość ostrza i jasny miernik czasu wolnego drop.

- Zgodnie z marką Tim Mälzera: "Dobry nóż nie tylko ułatwia pracę, ale również pomaga w osiągnięciu sukcesu" każdy ze starannie wykonanych noży damasceńskich został przez japońskich artystów kowalskich z Seki City do danego obszaru zastosowania. Dzięki wyjątkowo symetrycznemu kształtowi uchwyty orzecha włoskiego wszystkie kształty gwarantują precyzyjne cięcie zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych.
- Ostrze 16,5 cm
- 32 warstwy odpornej na korozję stali damasceńskiej, uchwyt z orzecha włoskiego, precyzyjne cięcie
- Ręcznie obrabiana powierzchnia młotkowana, ponadczasowa estetyka i doskonała ostrość
- Stal VG MAX o stopniu twardości 61±1 HRC
- Shun Premier Tim Mälzer
- **waga przedmiotu:** 0.71 pounds
- **punkt znaku wypunktowania:** Zgodnie z marką Tim Mälzera: "Dobry nóż nie tylko ułatwia pracę, ale również pomaga w osiągnięciu sukcesu" każdy ze starannie wykonanych noży damasceńskich został przez japońskich artystów kowalskich z Seki City do danego obszaru zastosowania. Dzięki wyjątkowo symetrycznemu kształtowi uchwyty orzecha włoskiego wszystkie kształty gwarantują precyzyjne cięcie zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych., Ostrze 16,5 cm, 32 warstwy odpornej na korozję stali damasceńskiej, uchwyt z orzecha włoskiego, precyzyjne cięcie, Ręcznie obrabiana powierzchnia młotkowana, ponadczasowa estetyka i doskonała ostrość, Stal VG MAX o stopniu twardości 61±1 HRC, Shun Premier Tim Mälzer
- **marka:** Kai
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 50 milligrams
- **ogólne słowo kluczowe:** Duży mały nóż outdoorowy kuchenny ostry scyzoryk global store nóż składany nierdzewny

nóż kempingowy młotkowany survival użyteczność drewno szpic malzer point nóż wędkarski tdm1701 ciemna jakość jasny miernik czasu wolnego drop

- **rozmiar:** jeden rozmiar
- **numer części:** TDM-1701
- **ilość ogniw litowo-jonowych:** 7
- **nazwa typu elementu:** nóż
- **producent:** Kai Europe
- **liczba ogniw litowo-metalowych:** 7
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 9920062716583, 4901601354591
- **numer modelu:** TDM-1701
- **nazwa przedmiotu:** KAI TDM-1701 Shun Premier Tim Mälzer seria AI
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2019-08-16T18:29:10.505Z
- **język:** english, english, english, english, english
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** SHUN PREMIER Tim Mälzer nóż uniwersalny 6,5 cala 16,5 cm
- **kolekcja:** NOS 17
- **kolor:** wielokolorowa
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.35 kilograms
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853735031, 20658154031, 20853222031
- **długość przedmiotu:** 31.39 centimeters
- **rok modelowy:** 2017
- **materiał:** stal drewno orzecha włoskiego

Parametry

Długość ostrza	16,5 cm
Twardość stali	61±1 HRC
Materiał uchwyty	orzech włoski
Waga	320 g
Seria	Shun Premier Tim Mälzer

Zdjęcia

