



KAI TDM-1705 Nóż Kuchenny Shun Premier Tim Mälzer 23cm

Indeks: 793602 Producent: Kai Europe Kod producenta: TDM-1705

Cena: 961.69 zł

Opis

KAI TDM-1705 Shun Premier Tim Mälzer seria Br

Producent: Kai Europe

Nóż kuchenny damasceński marki SHUN Premier Tim Mälzer 23cm to absolutna konieczność w każdej kuchni. Według samego Tim Mälzera, dobry nóż to nie tylko ułatwienie w pracy, ale również sposób na osiągnięcie sukcesu. Ostrze noża wykonane jest z 32 warstw odpornej na korozję stali damasceńskiej, co gwarantuje jego wyjątkową ostrość i trwałość. Ręcznie obrabiana powierzchnia młotkowana oraz oryginalny, symetryczny kształt uchwytu wykonanego z orzecha włoskiego sprawia, że każde cięcie staje się precyzyjne i wygodne, zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych.

Nóż kuchenny SHUN Premier Tim Mälzer jest produkowany przez Kai Europe, firmę znającą się na produkcji noży. Nazwa modelu to nóż kuchenny SHUN PREMIER Tim Mälzer seria nóż do chleba, a numer modelu to TDM-1705. Waga opakowania przedmiotu wynosi 0,572 kg, a materiał z jakiego został wykonany to drewno. Nóż dostępny jest w wielokolorowej wersji, a jego uniwersalność i wyjątkowa jakość wykonania czynią go jednym z najlepszych noży damasceńskich na rynku.

- 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 uchwytu orzecha włoskiego wszystkie kształty gwarantują precyzyjne cięcie zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych.
- Ostrze 23,0 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
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Nóż kuchenny SHUN PREMIER Tim Mälzer seria nóż do chleba 9 cali 23 cm
- **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 uchwytu orzecha włoskiego wszystkie kształty gwarantują precyzyjne cięcie zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych., Ostrze 23,0 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
- **ogólne słowo kluczowe:** Duży mały nóż outdoorowy kuchenny ostry scyzoryk global store składany nóż japoński nierdzewny nóż kempingowy młotek survival japoński szpic tdm1705 stal nierdzewna nóż wędkarski ciemna jakość

jasny nóż rekreacyjny drop

- **kolekcja:** NOS 16
- **rozmiar:** 23,0 cm
- **numer części:** TDM-1705
- **kolor:** wielokolorowa
- **nazwa typu elementu:** noże kuchenne
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.572 kilograms
- **producent:** Kai Europe
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4251371210574, 4901601354621, 9920062716606
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853751031
- **numer modelu:** TDM-1705
- **rok modelowy:** 2016
- **nazwa przedmiotu:** KAI TDM-1705 Shun Premier Tim Mälzer seria Br
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2019-08-16T18:29:03.051Z
- **materiał:** Drewno

Parametry

Model	TDM-1705
Długość ostrza	23 cm
Waga	0.572 kg
Materiał	Stal damasceńska, drewno orzechowe
Kolor	wielokolorowy

Zdjęcia

