



Nóż Damasceński Shun Tim Mälzer, Czarno-Srebrny, 20 cm

Indeks: **793634** Producent: **Kai Europe** Kod producenta: **TDM-1706**

Cena: **857.11 zł**

Opis

Kai Shun Premier Tim Mälzer Nóż Azjatycki, Czarny/Srebrny, 20 cm

Producent: Kai Europe

Zaprezentuj swój talent kulinarny z jednym z najlepszych noży kuchennych na rynku. Nóż Kai Shun Premier Tim Mälzer to nóż, który spełnia najwyższe wymagania i oczekiwania profesjonalnych szefów kuchni na całym świecie.

Wykonany z 32 warstw odpornej na korozję stali damasceńskiej, ostrze noża jest niezwykle wytrzymałe i utrzymuje długotrwałą ostrość. W ręcznie obrabianym uchwycie z orzecha włoskiego, o idealnie symetrycznym kształcie, każdy kształt gwarantuje precyzyjne cięcie zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Ten nóż to połączenie doskonałych właściwości tnących z ponadczasową estetyką i jakością wykonania.

Nóż Kai Shun Premier Tim Mälzer to doskonałe narzędzie dla pasjonatów gotowania i dla profesjonalnych szefów kuchni.

- 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 20,0 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
- **waga przedmiotu:** 593 grams
- **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 20,0 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:** dom;kuchnia;przyrząd;gotowanie;krojenie
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 50 milligrams

- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 634654140937, 4901601354638, 0634654140937
- **rozmiar:** 20 cm
- **numer części:** TDM-1706
- **ilość ogniw litowo-jonowych:** 7
- **nazwa typu elementu:** Nóż Azjatycki
- **producent:** Kai Europe
- **liczba ogniw litowo-metalowych:** 7
- **numer modelu:** TDM-1706
- **nazwa przedmiotu:** Kai Shun Premier Tim Mälzer Nóż Azjatycki, Czarny/Srebrny, 20 cm
- **rodzaj konstrukcji:** Kute
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-24T04:32:57.623Z
- **język:** english, english, english, english, english
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Shun Premier Tim Mälzer
- **kolekcja:** NOS 16
- **kolor:** Czarny/Srebrny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.596 kilograms
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20853222031
- **rok modelowy:** 2016
- **materiał:** stal Drewno

Parametry

Materiał	Stal damasceńska, Drewno orzechowe
Długość ostrza	20 cm
Twardość	61±1 HRC
Waga	593 g

Zdjęcia

