



Nóż Damasceński Wakoli o Ostrze 17,50 cm do Gotowania

Indeks: 692721 Producent: Oleio

Cena: **849.95 zł**

Opis

Wakoli Nóż ze stali damasceńskiej – ostrze 17,50 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, nóż kucharski, seria Wakoli drewno orzechowe

Producent: Oleio

- Najwyższa jakość: wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60 ± 2 HRC
- Ostry nóż do golenia: 1 nóż blokowy ze stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego, długość ostrza 17,50 cm, kąt szlifowania 15° stopni
- Idealny pomysł na prezent: dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak warzywa, ryby lub mięso
- RGONOMICZNY uchwyt: najlepiej wyważony i z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna Pakka dla pracy bez zmęczenia. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i amatorów kucharzy / kucharzy
- Z pudełkiem na prezent do bezpiecznego przechowywania noża blokowego, bezpiecznego przechowywania i idealnie zaokrąglony wygląd z serii ZAYIKO. Profesjonalny nóż kuchenny

- **waga opakowania przedmiotu:** 1 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567705351
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853747031
- **punkt znaku wypunktowania:** Najwyższa jakość: wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60 ± 2 HRC, Ostry nóż do golenia: 1 nóż blokowy ze stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego, długość ostrza 17,50 cm, kąt szlifowania 15° stopni, Idealny pomysł na prezent: dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak warzywa, ryby lub mięso, RGONOMICZNY uchwyt: najlepiej wyważony i z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna Pakka dla pracy bez zmęczenia. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i amatorów kucharzy / kucharzy, Z pudełkiem na prezent do bezpiecznego przechowywania noża blokowego, bezpiecznego przechowywania i idealnie zaokrąglony wygląd z serii ZAYIKO. Profesjonalny nóż kuchenny
- **Opis produktu:** Wakoli nóż blokowy ze stali damasceńskiej z uchwytem orzechowym, japońska stal damasceńska VG-10 Nasze noże ze stali damasceńskiej marki Wakoli należą do najostrzejszych serii noży na świecie. Nóż blokowy z serii Wakoli orzech to pierwszy wybór fanów mięsa i grilla, ponieważ sprawia, że dokładne pokrojenie dużych kawałków mięsa staje się bezproblemową przyjemnością. Ostrze o długości 17,50 cm jest wykonane z oryginalnej japońskiej stali damasceńskiej z 67 warstwami stali, rdzeniem ze stali VG-10 i o stopniu twardości 60 ± 2 HRC. Te warstwy stali zostały wielokrotnie zawinięte, dzięki czemu struktura z różnych warstw każdego noża sprawia, że jest to

wyjątkowy produkt. Uchwyt jest wykonany z cennego drewna orzechowego i symbolizuje ponadczasową elegancję. Przywiązujemy wagę do tradycyjnej japońskiej sztuki kuźniczej. Dzięki idealnie dobranej kombinacji różnych surowców powstaje wyjątkowy produkt, który jest bardzo wytrzymały, bardzo twardy i dzięki temu dłużej ostry. Przekonaj się sam! Nóż blokowy jest dostarczany w wysokiej jakości opakowaniu prezentowym. Cechy: Długość ostrza: 17,50 cm Materiał ostrza: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, VG-10, stopień twardości ostrza: 60±2HRC Materiał uchwytu: orzech Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna Ten piękny, wysokiej jakości nóż blokowy jest również wyjątkowym prezentem na Boże Narodzenie lub urodziny.

- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż kuchenny, nóż damasceński, nóż do szefa, nóż do mięsa, stal damasceńska, japoński, profesjonalny, zestaw noży, damasceński, szef, kitchen, profesjonalny, ostry, ostry, ekstra, kuchnia, szef, damasceński, nóż uniwersalny
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Nóż ze stali damasceńskiej – ostrze 17,50 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, nóż kucharski, seria Wakoli drewno orzechowe
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-21T16:32:11.618Z
- **Liczba przedmiotów:** 10

Parametry

Długość ostrza	17,50 cm
Materiał ostrza	67 warstw japońskiej stali damasceńskiej VG-10
Twardość ostrza	60 ± 2 HRC
Materiał uchwytu	Drewno orzechowe
Producent	Oleio

Zdjęcia

