



Nóż do filetowania oliwek Forged Master, 15 cm, ręcznie wykonany, w eleganckiej drewnianej skrzynce

Indeks: 833547 Producent: Style de Vie Authentique

Cena: 293.95 zł

Opis

Forged Nóż do filetowania oliwek, 15 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce

Producent: Style de Vie Authentique

Unikalny i wyrafinowany nóż do filetowania oliwek, wykonany ręcznie z japońskiej stali 440C o twardości 58 Rockwella. Ostrze młotkowane, idealnie wyważony dzięki ergonomicznemu uchwytowi z drewna oliwkowego. Zapakowany w elegancką drewnianą skrzynkę, ten nóż to synonim solidnej jakości i elegancji.

Seria Olive Forgee to połączenie wyrazistych kolorów, młotkowanego ostrza oraz naturalnego drewna oliwkowego. Ergonomiczny uchwyt doskonale leży w dłoni, a młotkowana gałka zapewnia idealne wyważenie. Nóż do filetowania, który przyciąga wzrok i zachwyca swoją jakością i designem.

Niezwykły nóż do filetowania oliwek o długości 15 cm, idealny do precyzyjnego krojenia. Każdy egzemplarz jest unikalny ze względu na ręczne wykonanie. Serie Olive to połączenie solidności, wyrafinowania i elegancji, które docenią miłośnicy wysokiej jakości narzędzi kuchennych.

- Jedyna w swoim rodzaju młotkowana obróbka z pięknym uchwytem z drewna oliwkowego.
- Ręcznie kute ze stali japońskiej. Każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju w swoim rodzaju.
- Wykonane ze stali japońskiej 440C. Twardość 58 Rockwella. Kąt szlifowania 18 stopni. 10 lat gwarancji
- Bardzo ergonomiczny i wyważony dzięki okrągłemu uchwytowi i metalowej gałce.
- Zapakowane w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Jedyny w swoim rodzaju prezent
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.49 kilograms
- **producent:** Style de Vie Authentique
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 8720039625099
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853740031
- **punkt znaku wypunktowania:** Jedyna w swoim rodzaju młotkowana obróbka z pięknym uchwytem z drewna oliwkowego., Ręcznie kute ze stali japońskiej. Każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju w swoim rodzaju., Wykonane ze stali japońskiej 440C. Twardość 58 Rockwella. Kąt szlifowania 18 stopni. 10 lat gwarancji, Bardzo ergonomiczny i wyważony dzięki okrągłemu uchwytowi i metalowej gałce., Zapakowane w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Jedyny w swoim rodzaju prezent
- **Opis produktu:** Podczas projektowania tej serii podstawą było połączenie wyrazistych kolorów i materiałów. Połączenie młotkowanego ostrza, sztywnie obrobionej głowicy i naturalnych uchwytów z drewna oliwkowego sprawia, że seria Olive noży Forgee przyciąga wzrok. Ważną rolę odgrywa nie tylko zewnętrzny wygląd, ale również ergonomia.

Okrągły uchwyt z drewna oliwkowego bardzo dobrze leży w dłoni, a dzięki gałce na końcu uchwytu jest bardzo dobrze wyważony. Również tylna gałka została młotkowana, dzięki czemu nóż wygląda jak prawdziwa całość. Seria Olive jest synonimem solidnej jakości, ale dzięki drewnu oliwkowego jest również synonimem wyrafinowanej i eleganckiej serii.

- **marka:** Forged
- **nazwa przedmiotu:** Forged Nóż do filetowania oliwek, 15 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-05-15T01:06:39.840Z

Parametry

Waga opakowania	0.49 kg
Producent	Style de Vie Authentique
Numer identyfikacji produktu	8720039625099
Zalecane węzły przeglądania	20658154031, 20853740031
Styl obróbki	Młotkowane z pięknym uchwytem z drewna oliwkowego.
Gwarancja	10 lat

Zdjęcia

