



Nóż Nakiri Wakoli - wyjątkowa jakość ze stali damasceńskiej

Indeks: 704424 Producent: Oleio

Cena: 575.48 zł

Opis

Wakoli heban nóż ze stali damasceńskiej, nóż Nakiri, bardzo wysokiej jakości, bardzo ostry, profesjonalny nóż Nakiri Nesser z ostrzem damasceńskim, 16,5 cm, nóż kuchenny, nóż kucharski

Producent: OLEIO

- Najwyższa jakość: bardzo wysokiej jakości, wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60 ± 2 HRC.
- Ostry nóż ze stali damasceńskiej z uchwytem z hebanu o długości 30,5 cm i długości ostrza 16,5 cm. Chronione przed pęknięciami i korozją.
- Idealny jako prezent dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak warzywa, ryby lub mięso.
- Materiał uchwyty: najlepiej wyważony i z ergonomicznymi uchwytami. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i kucharzy hobbystycznych / kucharzy.
- Z wysokiej jakości pudełkiem na prezent do bezpiecznego przechowywania, bezpiecznym przechowywania i idealnie zaokrąglonym wyglądem z serii hebanu Wakoli.

- **waga opakowania przedmiotu:** 1 kilograms
- **producent:** OLEIO
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567704057
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853747031
- **punkt znaku wypunktowania:** Najwyższa jakość: bardzo wysokiej jakości, wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60 ± 2 HRC., Ostry nóż ze stali damasceńskiej z uchwytem z hebanu o długości 30,5 cm i długości ostrza 16,5 cm. Chronione przed pęknięciami i korozją., Idealny jako prezent dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak warzywa, ryby lub mięso., Materiał uchwyty: najlepiej wyważony i z ergonomicznymi uchwytami. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i kucharzy hobbystycznych / kucharzy., Z wysokiej jakości pudełkiem na prezent do bezpiecznego przechowywania, bezpiecznym przechowywania i idealnie zaokrąglonym wyglądem z serii hebanu Wakoli.
- **Opis produktu:** Nóż Nakiryjski | WAKOLI - Nóż damasceński | Seria "Wakoli Ebenholz? Nasze noże ze stali damasceńskiej należą do klasyków firmy Oleio. Nóż Nakiri z serii "Wakoli Ebenholz" to idealny nóż do precyzyjnego i czystego cięcia warzyw, który jest doceniany przez azjatyckich kucharzy ze względu na szerokie, dwustronne ostrze. Nadaje się również doskonale do krojenia owoców lub rolek sushi. Dzięki nowemu procesowi produkcji nóż ten stanie się absolutnym hitem w Twojej kuchni. Ostrze o długości 16,5 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 wykonany jest z cennego hebanu i jest synonimem ponadczasowej elegancji. 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 Nakiri jest dostarczany w wysokiej jakości opakowaniu prezentowym. Ten piękny wysokiej jakości nóż jest również wyjątkowym prezentem na urodziny lub na Boże Narodzenie!

- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż damasceński damasceński santoku zestaw noży profesjonalny japoński japoński nóż szefa chleba jako prezenty kuchenne nóż kuchenny blok do gotowania stal damasceńska damasceńska damasceńska nóż szefa kuchni profesjonalny
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli heban nóż ze stali damasceńskiej, nóż Nakiri, bardzo wysokiej jakości, bardzo ostry, profesjonalny nóż Nakiri Nesser z ostrzem damasceńskim, 16,5 cm, nóż kuchenny, nóż kucharski
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-28T10:48:49.269Z
- **materiał:** stal

Parametry

Waga opakowania	1 kg
Producent	OLEIO
Zewnętrznie przypisany identyfikator produktu	4250567704057
Materiał uchwytu	Heban
Długość ostrza	16,5 cm
Twardość ostrza	60 ± 2 HRC

Zdjęcia

