



Nóż rzeźniczy VG10 Elite 25,5 cm – Ręcznie wykonany w drewnianym pudełku

Indeks: **813561** Producent: **Style de Vie Authentique**

Cena: **514.45 zł**

Opis

Forged VG10 nóż rzeźniczy, 25,5 cm, ręcznie wykonany, w drewnianym pudełku

Producent: Style de Vie Authentique

Forgerowane noże rzeźnicze VG10 to połączenie tradycji japońskiej stali i nowoczesnego designu. Zaprojektowane z inspiracji krajem noży - Japonią, te noże oferują niezrównaną ostrość i komfort cięcia. Wykonane z 5-warstwowej japońskiej stali VG10 o twardości 60 Rockwell, idealnie wyważone z uchwytem z eleganckiego drewna korzeniowego. Oferowane w ekskluzywnym drewnianym pudełku, nóż rzeźniczy VG10 to niepowtarzalny prezent dla miłośników finezyjnych kuchennych narzędzi.

Seria VG10 firmy Forged to zobowiązanie do jakości i perfekcji. Unikalny design uchwyty z metalową gałką sprawia, że nóż jest nie tylko funkcjonalny, ale także estetyczny. Kucie w 5 warstwach gwarantuje elegancki wygląd charakterystyczny dla stali damasceńskiej. Noże VG10 są wyjątkowe nie tylko w swoim wyglądzie, ale przede wszystkim w swojej funkcjonalności. Zaprojektowane dla wymagających kucharzy, którzy cenią zarówno ostrość, jak i wygodę użytkowania.

Wyjątkowo ergonomiczny nóż rzeźniczy VG10 zachwyca nie tylko swoim wyglądem, ale także precyzją cięcia. Ostrza tnące o kącie szlifowania 18 stopni zapewniają doskonałą jakość krojenia wszelkich produktów. Dzięki unikalnemu uchwyty z drewna korzeniowego, nóż jest bardzo wygodny w użyciu, a metalowa gałka dodaje mu elegancji. Ekskluzywne opakowanie prezentowe sprawia, że nóż VG10 to nie tylko narzędzie kuchenne, ale także wyjątkowy element wystroju kuchni.

- Ostrze wykonane z 5-warstwowej japońskiej stali VG10. Twardość 60 Rockwell kąta szlifowania 18 stopni
- Ostre żyłki. 10 lat gwarancji.
- Uchwyt z pięknie suszonego drewna korzeniowego.
- Bardzo ergonomiczny i wyważony dzięki okrągłemu uchwyty i metalowej gałce.
- Zapakowane w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Jedyny w swoim rodzaju prezent

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.58 kilograms
- **producent:** Style de Vie Authentique
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 8720039625129
- **Liczba części:** 1
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **punkt znaku wypunktowania:** Ostrze wykonane z 5-warstwowej japońskiej stali VG10. Twardość 60 Rockwell kąta szlifowania 18 stopni, Ostre żyłki. 10 lat gwarancji., Uchwyt z pięknie suszonego drewna korzeniowego., Bardzo ergonomiczny i wyważony dzięki okrągłemu uchwyty i metalowej gałce., Zapakowane w specjalnie wykonaną

drewnianą skrzynkę. Jedyne w swoim rodzaju prezent

- **Opis produktu:** Projekt i wzornictwo serii VG10 firmy Forged powstały z inspiracji z kraju noży: Japonia. Można to zobaczyć między innymi w przejściu z ostrza na uchwyt. Ta seria jest nazwana stosowaną stalą. Japońska stal VG10 zapewnia przyjemną twardość nawet 60 Rockwella. Noże zostały kute w 5 warstwach. To zapewnia dyskretny wygląd typowego dla noży ze stali damasceńskiej. Te techniki gwarantują ostrość i komfort cięcia. Noże mają specjalny uchwyt, wykonane z eleganckiego drewna korzeniowego i są dostarczane z brązową pochwą na noże ze skóry. Luksusowe opakowanie prezentowe dopełnia całość.
- **marka:** Forged
- **nazwa przedmiotu:** Forged VG10 nóż rzeźniczy, 25,5 cm, ręcznie wykonany, w drewnianym pudełku
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-05-17T19:41:05.189Z

Parametry

Długość ostrza	25,5 cm
Materiał ostrza	5-warstwowa japońska stal VG10
Twardość	60 Rockwell
Kąt szlifowania	18 stopni
Waga opakowania	0.58 kg
Producent	Style de Vie Authentique
Opakowanie	Drewniane pudełko

Zdjęcia

