



Nóż Santoku GRÄWE – stal damasceńska – ostrze 12,5 cm, uchwyt z drewna mango

Indeks: **824807** Producent: **GRÄWE** Kod producenta: **074.54**

Cena: **156.80 zł**

Opis

GRÄWE Nóż Santoku – stal damasceńska – ostrze 12,5 cm, 67 warstw, mango z litego drewna)

Producent: GRÄWE

- Nóż Santoku, ostrze z 67 warstw stali, uchwyt z drewna Pakkawood w kolorze czerwonego wina z końcami ze stali nierdzewnej, długość: 25 cm, długość ostrza: 12,5 cm, grubość ostrza: 1,6 mm, waga: 100 g, pudełko prezentowe z metalu, instrukcja pielęgnacji
- Nóż kuchenny przekonuje swoją wyjątkową ostrością i długą odpornością na cięcie. Stalowy rdzeń VG-10 zapewnia stabilność, a zewnętrzne warstwy ze stali damasceńskiej nadają ostrzu elastyczność.
- Nóż ze stali damasceńskiej to super ostry nóż do Twojej kuchni. mięso, krojenie w kostkę, filetowanie ryb lub siekanie ziół: nóż poradzi sobie z każdym krojem.
- Nóż szefa kuchni zachwyca swoim szlachetnym wzornictwem. Czerwony uchwyt składa się z różnych, wyjątkowo rysowanych twardego drewna. Dzięki ostrzu damasceńskim z charakterystycznym rysunkiem słoików każdy nóż ze stali damasceńskiej jest unikat
- Ciesz się przyjemnością Gräwe Niezależnie od tego, czy jako kucharz hobbystyczny czy profesjonalny gastronomia, u nas znajdziesz duży wybór przyborów kuchennych o pięknym kształcie. Nasza tradycyjna marka jest synonimem wysokiej jakości produktów i dbałości o szczegóły.
- **waga przedmiotu:** 120 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż Santoku, ostrze z 67 warstw stali, uchwyt z drewna Pakkawood w kolorze czerwonego wina z końcami ze stali nierdzewnej, długość: 25 cm, długość ostrza: 12,5 cm, grubość ostrza: 1,6 mm, waga: 100 g, pudełko prezentowe z metalu, instrukcja pielęgnacji, Nóż kuchenny przekonuje swoją wyjątkową ostrością i długą odpornością na cięcie. Stalowy rdzeń VG-10 zapewnia stabilność, a zewnętrzne warstwy ze stali damasceńskiej nadają ostrzu elastyczność., Nóż ze stali damasceńskiej to super ostry nóż do Twojej kuchni. mięso, krojenie w kostkę, filetowanie ryb lub siekanie ziół: nóż poradzi sobie z każdym krojem., Nóż szefa kuchni zachwyca swoim szlachetnym wzornictwem. Czerwony uchwyt składa się z różnych, wyjątkowo rysowanych twardego drewna. Dzięki ostrzu damasceńskim z charakterystycznym rysunkiem słoików każdy nóż ze stali damasceńskiej jest unikat, Ciesz się przyjemnością Gräwe Niezależnie od tego, czy jako kucharz hobbystyczny czy profesjonalny gastronomia, u nas znajdziesz duży wybór przyborów kuchennych o pięknym kształcie. Nasza tradycyjna marka jest synonimem wysokiej jakości produktów i dbałości o szczegóły.
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** GRÄWE
- **rozmiar:** Klingenlänge: 12,5 cm
- **numer części:** 074.54
- **kolor:** czerwony
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.38 kilograms

- **producent:** GRÄWE
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4010094011628, 4051709934345, 04010094011628
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853222031, 20854074031
- **numer modelu:** 074.54
- **nazwa przedmiotu:** GRÄWE Nóż Santoku – stal damasceńska – ostrze 12,5 cm, 67 warstw, mango z litego drewna)
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-07-27T00:00:01-00:00
- **materiał:** stal

Parametry

Długość ostrza	12,5 cm
Materiał ostrza	Stal damasceńska (67 warstw)
Uchwyt	Drewno mango
Waga	100 g
Przeznaczenie	Krojenie, filetowanie, siekanie

Zdjęcia

- ✓ Weinroter, ergonomischer Pakkawood-Griff
- ✓ Lange Schnitthaltigkeit
- ✓ 67-lagige Damaszenerklinge
- ✓ Hervorragende Klingenschärfe
- ✓ Klingenlänge ca. 12,5 cm

