



Nóż Santoku WMF Yari 31 cm - Damasceńska Stal Japońska z Drewnianym Uchwyt

Indeks: **706960** Producent: **WMF** Kod producenta: **1884516030**

Cena: **548.89 zł**

Opis

WMF Yari Santoku nóż 31 cm, specjalna japońska stal ostrza, 67 warstw rękojeści z drewna Pakka, ostrze damasceńskie 16,5 cm

Producent: WMF

Nóż Santoku WMF Yari to doskonałe narzędzie kuchenne o długości całkowitej 31 cm i ostrzu damasceńskim o długości 16,5 cm. Wykonany z wysokiej jakości japońskiej specjalnej stali, ten nóż zapewnia wyjątkową wytrzymałość i długotrwałą ostrość dzięki ostrym kątom cięcia i wysokiej twardości rdzenia. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealne wyważenie sprawiają, że korzystanie z tego noża jest wyjątkowo komfortowe. Nadaje się do krojenia warzyw, ryb, mięsa oraz siekania ziół i cebuli.

Nóż Santoku WMF Yari posiada 67 warstw stalowych, drewnianą rękojeść pakka oraz polerowaną metalową zaślepkę. Bezspoinowa obróbka zapewnia absolutną higienę i brak widocznych przejść między ostrzem a rękojeścią. To idealne narzędzie dla miłośników japońskiej kuchni i profesjonalnych kucharzy, którzy cenią wysoką jakość i precyzję w kuchni.

Zapomnij o nudnych nożach kuchennych - Nóż Santoku WMF Yari to połączenie tradycyjnej japońskiej sztuki kowalstwa z nowoczesnym designem i doskonałą funkcjonalnością. Pozwól sobie na wyjątkowe doświadczenie gotowania i doskonałe cięcie z Nóż Santoku WMF Yari!

- Zawartość: 1 x nóż Santoku (długość całkowita 31 cm, długość ostrza 16,5 cm) – numer artykułu: 1884516030
- Materiał: 67 warstw wysokiej jakości japońskiej stali specjalnej ostrza dla wyjątkowej wytrzymałości. Nierdzewny i odporny na działanie kwasów. Bezspoinowy uchwyt wykonany z wysokiej jakości drewna Pakka i polerowanej metalowej zaślepki. Czyszczenie: zalecane pranie ręczne
- Długotrwała ostrość noży opiera się na szczególnie ostrym kącie cięcia 30° i ze względu na wysoką twardość rdzenia ostrza jest wyjątkowo trwałe
- Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważona waga ostrza i uchwyty zapewniają przyjemną obsługę. Absolutna higiena dzięki bezspoinowej obróbce – brak odczuwalnych przejść między ostrzem, trzpieniem i trzonkiem
- Dzięki szerokiemu ostrzu noża Santoku można pokroić warzywa, ryby lub mięso, z bardzo drobnymi cięciami. Nadaje się również do ważenia ziół lub siekania cebuli
- **waga przedmiotu:** 421.84 grams
- **punkt znaku wypunktowania:** Zawartość: 1 x nóż Santoku (długość całkowita 31 cm, długość ostrza 16,5 cm) – numer artykułu: 1884516030, Materiał: 67 warstw wysokiej jakości japońskiej stali specjalnej ostrza dla wyjątkowej wytrzymałości. Nierdzewny i odporny na działanie kwasów. Bezspoinowy uchwyt wykonany z wysokiej jakości drewna Pakka i polerowanej metalowej zaślepki. Czyszczenie: zalecane pranie ręczne, Długotrwała ostrość noży opiera się na

szczególnie ostrym kącie cięcia 30° i ze względu na wysoką twardość rdzenia ostrza jest wyjątkowo trwały, Ergonomicznie ukształtowany uchwyt i idealnie wyważona waga ostrza i uchwytu zapewniają przyjemną obsługę. Absolutna higiena dzięki bezspoinowej obróbce – brak odczuwalnych przejść między ostrzem, trzpieniem i trzonkiem, Dzięki szerokiemu ostrzu noża Santoku można pokroić warzywa, ryby lub mięso, z bardzo drobnymi cięciami. Nadaje się również do ważenia ziół lub siekania cebuli

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** WMF
- **kod unspsc:** 52151600
- **poziom opakowania:** unit
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 17 cm
- **numer części:** 1884516030
- **styl:** Nóż Santoku
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.43 kilograms
- **producent:** WMF
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4000530658739, 04000530658739
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20854074031
- **numer modelu:** 1884516030
- **długość przedmiotu:** 16.5 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** WMF Yari Santoku nóż 31 cm, specjalna japońska stal ostrza, 67 warstw rękojeści z drewna Pakka, ostrze damasceńskie 16,5 cm
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2012-09-16T05:01:32.144Z
- **materiał:** Specjalna japońska stal ostrza (67 warstw, odporna na korozję i wyjątkowo twarda stal VG10)

Parametry

Długość całkowita	31 cm
Długość ostrza	16,5 cm
Waga	421.84 g
Materiał ostrza	67 warstw japońskiej stali

Zdjęcia

