



Nóż szefa kuchni Forged Sebra 20 cm, ręcznie kuty w eleganckiej skrzynce

Indeks: 803006 Producent: Style de Vie Authentique

Cena: **325.45 zł**

Opis

Forged Sebra nóż szefa kuchni 20 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce

Producent: Style de Vie Authentique

Charakterystyczne ostrza firmy Forged Sebra są wykonane ręcznie ze stali japońskiej, co nadaje im wyjątkowe wykończenie i indywidualny kształt. Połączenie młotkowanego ostrza, ściśle obrobionej i gęstej głowicy oraz drewna wenge ze specjalnymi liniami tworzy nóż, który przyciąga wzrok. Okrągły uchwyt doskonale leży w dłoni, a dodana metalowa gałka zapewnia idealne wyważenie. Każdy nóż jest dostarczany w pięknym drewnianym pudełku, idealny na prezent.

Dane techniczne: Rodzaj stali: 5Cr15MoV, Materiał rękojeścia: drewno wenge, Twardość: 58-60 Rockwella, Kąt ścierania: 22,5 stopni (11,25 stopni na stronę), Grubość ostrza: 2,5 mm. Nóż nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Wyjątkowy nóż kuchenny Forged Sebra to połączenie tradycji, precyzji i elegancji. Idealny dla pasjonatów kuchni i unikalnych przedmiotów.

- Jedyne w swoim rodzaju wykonanie młotkowane z przepięknym uchwytem z drewna Sebra.
- Ręcznie kute z japońskiej stali.
- Wyprodukowany ze stali nierdzewnej 5Cr15MoV, twardość 58-60 hrc.
- Zapakowane w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Wyjątkowy pomysł na prezent.
- Bardzo ergonomiczny i zrównoważony dzięki okrągłemu uchwytowi i metalowemu uchwytowi.

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.57 kilograms
- **producent:** Style de Vie Authentique
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 8720039623378
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **punkt znaku wypunktowania:** Jedyne w swoim rodzaju wykonanie młotkowane z przepięknym uchwytem z drewna Sebra., Ręcznie kute z japońskiej stali., Wyprodukowany ze stali nierdzewnej 5Cr15MoV, twardość 58-60 hrc., Zapakowane w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Wyjątkowy pomysł na prezent., Bardzo ergonomiczny i zrównoważony dzięki okrągłemu uchwytowi i metalowemu uchwytowi.
- **Opis produktu:** Charakterystyczne ostrza firmy Forged Sebra są wykonane ręcznie ze stali japońskiej. Dzięki temu każdy nóż ma wyjątkowe wykończenie i indywidualny kształt. Połączenie młotkowanego ostrza, ściśle obrobionej i gęstej głowicy oraz drewna wenge ze specjalnymi liniami tworzy nóż, który przyciąga wzrok. Również okrągły uchwyt doskonale leży w dłoni. Dzięki dodaniu metalowej gałki noże są również idealnie wyważone. Każdy nóż jest dostarczany w pięknym drewnianym pudełku i idealnie nadaje się na prezent. Dane techniczne Rodzaj stali: 5Cr15MoV. Materiał pojemnika ręcznego: drewno wenge Twardość: 58-60 Rockwella. Kąt ścierania: 22,5 stopni

(11,25 stopni na stronę). Grubość ostrza: 2,5 mm. Nie nadaje się do mycia w zmywarce.

- **marka:** Forged
- **ogólne słowo kluczowe:** Forged nóż szefa kuchni, ręcznie wykonany, japoński nóż, drewniany uchwyt.
- **nazwa przedmiotu:** Forged Sebra nóż szefa kuchni 20 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-06T15:52:03.749Z
- **materiał:** stal, stal szlachetna, drewno

Parametry

Rodzaj stali	5Cr15MoV
Materiał ręczki	drewno wenge
Twardość	58-60 Rockwella
Kąt szlifowania	22,5 stopni
Grubość ostrza	2,5 mm
Waga opakowania	0.57 kg
Producent	Style de Vie Authentique

Zdjęcia

