



Nóż Szefa Kuchni MITSUMOTO SAKARI - Doskonały dla Miłośników Kuchni Japońskiej

Indeks: **681826** Producent: **MITSUMOTO SAKARI** Kod producenta: **MS-1488-IT**

Cena: **1,105.99 zł**

Opis

MITSUMOTO SAKARI 21cm Japoński Nóż Szefa Kuchni, Ręcznie Kuty Trójkolorowy Nóż Szefa Kuchni ze Stali Damasceńskiej, Profesjonalny Nóż Szefa Kuchni do Mięsa i Sushi

Producent: MITSUMOTO SAKARI

- [Profesjonalny Japoński Nóż Szefa Kuchni] Ten nóż do sushi jest starannie przetwarzany w wielu etapach i tradycyjnej japońskiej technologii ręcznego kucia, ze stalowym rdzeniem VG10, poddanym obróbce cieplnej do twardości (59 ± 2 HRC), VG-10 ma doskonałą obrabialność, wytrzymałość i odporność na korozję. Ten nóż szefa kuchni jest idealny do siekania, krojenia i cięcia wszelkich owoców, ryb, mięsa, sushi i warzyw.
- [Japoński Nóż Tricolour Copper Damascus Knife] Nóż szefa kuchni wykonany jest ze stali Tricolour Copper Damascus, z misternym wzorem przypominającym wodę na powierzchni noża. Trójkolorowa miedź jest kompozytem trzech materiałów (mosiądzu, brązu i stali), a różne kolory wzorów wodnych można zobaczyć na powierzchni noża, co zwiększa atrakcyjność wizualną.
- [Olśniewająca Rękojeść] Rękojeść została zaprojektowana z unikalnymi kolorami i wzorami, z wykorzystaniem mosiężnego drutu. Druk mosiężny charakteryzuje się dobrą ciągliwością i odpornością na ścieranie, zwiększając żywotność noża. Rękojeść jest niebieska z otaczającymi ją mosiężnymi włóknami. Unikalna struktura kolorów przepływa przez świat rękojeści, a korzystanie z niej będzie przyjemnością.
- [Opcje na Prezent] Dzięki wykwintnemu pudełku prezentowemu z drewna sandałowego i wspaniałemu wyglądowi, spełni wszystkie wymagania noży szefa kuchni i jest prezentem, na który każdy domowy kucharz i profesjonalny szef kuchni będzie czekał z niecierpliwością na specjalne święta.
- [Obietnica Produktu] Każdy element przyborów kuchennych MITSUMOTO SAKARI jest starannie wykonany, aby zapewnić wysokiej jakości przybory kuchenne przy użyciu zaawansowanych nowoczesnych materiałów i technologii przy zachowaniu tradycyjnych technik kucia.

- nazwa typu elementu:** Nóż kuchenny
- waga opakowania przedmiotu:** 0.69 kilograms
- producent:** MITSUMOTO SAKARI
- waga przedmiotu:** 175 grams
- zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 0710329622882, 710329622882
- Liczba części:** 1
- zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- punkt znaku wypunktowania:** [Profesjonalny Japoński Nóż Szefa Kuchni] Ten nóż do sushi jest starannie przetwarzany w wielu etapach i tradycyjnej japońskiej technologii ręcznego kucia, ze stalowym rdzeniem VG10, poddanym obróbce cieplnej do twardości (59 ± 2 HRC), VG-10 ma doskonałą obrabialność, wytrzymałość i odporność na korozję. Ten nóż szefa kuchni jest idealny do siekania, krojenia i cięcia wszelkich owoców, ryb, mięsa, sushi i

warzyw., [Japoński Nóż Tricolour Copper Damascus Knife] Nóż szefa kuchni wykonany jest ze stali Tricolour Copper Damascus, z misternym wzorem przypominającym wodę na powierzchni noża. Trójkolorowa miedź jest kompozytem trzech materiałów (mosiądzu, brązu i stali), a różne kolory wzorów wodnych można zobaczyć na powierzchni noża, co zwiększa atrakcyjność wizualną., [Olśniewająca Rękojeść] Rękojeść została zaprojektowana z unikalnymi kolorami i wzorami, z wykorzystaniem mosiężnego drutu. Drut mosiężny charakteryzuje się dobrą ciągliwością i odpornością na ścieranie, zwiększając żywotność noża. Rękojeść jest niebieska z otaczającymi ją mosiężnymi włóknami. Unikalna struktura kolorów przepływa przez świat rękojeści, a korzystanie z niej będzie przyjemnością., [Opcje na Prezent] Dzięki wykwintnemu pudełku prezentowemu z drewna sandałowego i wspaniałemu wyglądowi, spełni wszystkie wymagania noży szefa kuchni i jest prezentem, na który każdy domowy kucharz i profesjonalny szef kuchni będzie czekał z niecierpliwością na specjalne święta., [Obietnica Produktu] Każdy element przyborów kuchennych MITSUMOTO SAKARI jest starannie wykonany, aby zapewnić wysokiej jakości przybory kuchenne przy użyciu zaawansowanych nowoczesnych materiałów i technologii przy zachowaniu tradycyjnych technik kucia.

- **numer modelu:** MS-1488-IT
- **Opis produktu:** [Profesjonalny japoński nóż szefa kuchni] Ten nóż do sushi jest starannie przetwarzany w wielu etapach i tradycyjnej japońskiej technologii ręcznego kucia, ze stalowym rdzeniem VG10, poddanym obróbce cieplnej do twardości (59 ± 2 HRC), VG-10 ma doskonałą obrabialność, wytrzymałość i odporność na korozję. Ten nóż szefa kuchni jest idealny do siekania, krojenia i cięcia wszelkich owoców, ryb, mięsa, sushi i warzyw.
- **marka:** MITSUMOTO SAKARI
- **długość przedmiotu:** 35 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** MITSUMOTO SAKARI 21cm Japoński Nóż Szefa Kuchni, Ręcznie Kuty Trójkolorowy Nóż Szefa Kuchni ze Stali Damasceńskiej, Profesjonalny Nóż Szefa Kuchni do Mięsa i Sushi
- **data uruchomienia strony produktu:** 2023-12-28T06:35:52.861Z
- **materiał:** Stal damasceńska

Parametry

Typ	nóż kuchenny
Waga przedmiotu	175 gramów
Producent	MITSUMOTO SAKARI
Długość przedmiotu	35 centymetrów
Materiał	stal damasceńska
Model	MS-1488-IT

Zdjęcia

