



Santoku Katai Forged, 14 cm - ręcznie kuty nóż z japońskiej stali VG10

Indeks: 764071 Producent: Style de Vie Authentique

Cena: **545.95 zł**

Opis

Forged nóż Santoku Katai, 14 cm, z japońskiej stali VG10, kuty ręcznie w 5 warstwach, zapakowany w luksusową drewnianą skrzynkę

Producent: Style de Vie Authentique

Ten wyjątkowy nóż kuchenny Santoku Katai to połączenie elegancji, funkcjonalności i unikalnego designu. Wykonany z 5 warstw japońskiej stali VG10, ostrze o twardości 60HRC zapewnia precyzyjne krojenie i trwałość. Delikatne uderzenia młotkowe nadają mu niepowtarzalny wygląd. Zapakowany w drewnianą skrzynkę, idealny na prezent dla miłośnika kuchni.

Nóż Santoku Katai marki Forged to połączenie tradycyjnej japońskiej sztuki kowalstwa z nowoczesnym designem. Ostrze o długości 14 cm i wyjątkowej ostrości sprawia, że krojenie staje się przyjemnością. Ręcznie kuty i wykończony w detalu, ten nóż jest niezastąpiony w każdej kuchni.

Zapomnij o tępej sieczce! Ten nóż kuchenny Santoku Katai z pewnością przyciągnie uwagę swoim designem i jakością wykonania. Ostrze ze stali VG10 gwarantuje trwałość i precyzję krojenia. Każdy egzemplarz jest unikatowy, dzięki ręcznej produkcji. Odkryj wyjątkowość japońskiego rzemiosła w Twojej kuchni.

- Forged KATAI: falujące formy jako źródło inspiracji. Z uchwytem z drewna korzeniowego wypełnionym żywicą. Elegancki i przyciąga wzrok w każdej kuchni.
- Jakość: kuty z 5 warstw stali. Z rdzeniem z bardzo twardej stali VG10. Twardość: 60HRC.
- Ostre jak brzytwa: dzięki niewielkiemu kątowi ostrzenia i twardej stali noże są bardzo ostre.
- Idealny pomysł na prezent: wszystkie noże marki Kataji są dostarczane w drewnianej skrzynce z przezroczystą częścią górną.
- Gwarancja: na każdy kuty nóż jest objęty 10-letnią gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne.

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.43 kilograms
- **producent:** Style de Vie Authentique
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 8720039620681
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **punkt znaku wypunktowania:** Forged KATAI: falujące formy jako źródło inspiracji. Z uchwytem z drewna korzeniowego wypełnionym żywicą. Elegancki i przyciąga wzrok w każdej kuchni., Jakość: kuty z 5 warstw stali. Z rdzeniem z bardzo twardej stali VG10. Twardość: 60HRC., Ostre jak brzytwa: dzięki niewielkiemu kątowi ostrzenia i twardej stali noże są bardzo ostre., Idealny pomysł na prezent: wszystkie noże marki Kataji są dostarczane w drewnianej skrzynce z przezroczystą częścią górną., Gwarancja: na każdy kuty nóż jest objęty 10-letnią gwarancją na wady materiałowe i produkcyjne.

- **Opis produktu:** Ten nóż Santoku Forged Katai ma wyjątkowy i luksusowy wygląd. Ostrze ma długość 14 cm i składa się z 5 warstw stali VG10. Twardość ostrza 60 Rockwella, a ostrze jest ostre jak brzytwa. Ostrze jest ponadto wyposażone w delikatne uderzenia młotkowe, co sprawia, że nóż Forged jest tak charakterystyczny. Seria Katai Forged ma solidne, a mimo to subtelne wykończenie. Ponieważ każdy nóż jest wykonany ręcznie, każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju. Nóż Santoku Katai firmy Forged nie nadaje się do mycia w zmywarce. Po oczyszczeniu noża najlepiej osuszyć go ściereczką.
- **marka:** Forged
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż kuchenny, nóż ze stali damasceńskiej, japoński nóż santoku, ręcznie kuty nóż, Forged katai
- **nazwa przedmiotu:** Forged nóż Santoku Katai, 14 cm, z japońskiej stali VG10, kuty ręcznie w 5 warstwach, zapakowany w luksusową drewnianą skrzynkę
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-21T13:48:08.226Z
- **materiał:** stal szlachetna

Parametry

Długość ostrza	14 cm
Materiał ostrza	stal VG10
Twardość ostrza	60 HRC
Rodzaj	ręcznie kuty
Waga produktu	0.43 kg
Producent	Style de Vie Authentique

Zdjęcia

