



Wakoli 4DM-HOL-MIK zestaw 4 noży ze stali damasceńskiej, japońska stal damasceńska, Mikata

Indeks: **690896** Producent: **WAKOLI** Kod producenta: **4DM-HOL-MIK**

Cena: **654.00 zł**

Opis

Wakoli 4DM-HOL-MIK zestaw 4 noży ze stali damasceńskiej, japońska stal damasceńska, Mikata

Producent: WAKOLI

- Seria noży ze stali damasceńskiej marki Wakoli to jedna z najostriejszych serii noży na świecie. Ciesz się idealnym cięciem!
- Nóż damasceński składa się ze specjalnej stali damasceńskiej z wyjątkowo twardą warstwą środkową. Ostrze wykonane jest ze stopu hartowanej lodem stali węglowej zapewnia optymalną ostrość.
- Jeden nóż składa się łącznie z 67 warstw i dzięki temu jest doskonale chroniony przed pęknięciami i korozją.
- Te kute noże z 67 warstw stali nie tylko wyglądają wyjątkowo, ale również są ostre jak brzytwa.
- Materiał ostrza: stal damasceńska z rdzeniem stalowym VG10, stopień twardości: 60+-2HRC, materiał uchwyty: Mikata
- Wakoli jest znakiem towarowym OLEIO GmbH.

• Liczba części: 4

- **punkt znaku wypunktowania:** Seria noży ze stali damasceńskiej marki Wakoli to jedna z najostriejszych serii noży na świecie. Ciesz się idealnym cięciem!, Nóż damasceński składa się ze specjalnej stali damasceńskiej z wyjątkowo twardą warstwą środkową. Ostrze wykonane jest ze stopu hartowanej lodem stali węglowej zapewnia optymalną ostrość., Jeden nóż składa się łącznie z 67 warstw i dzięki temu jest doskonale chroniony przed pęknięciami i korozją., Te kute noże z 67 warstw stali nie tylko wyglądają wyjątkowo, ale również są ostre jak brzytwa., Materiał ostrza: stal damasceńska z rdzeniem stalowym VG10, stopień twardości: 60+-2HRC, materiał uchwyty: Mikata, Wakoli jest znakiem towarowym OLEIO GmbH.
- **Opis produktu:** Wakoli Mikata zestaw 4 noży ze stali damasceńskiej. Seria noży ze stali damasceńskiej marki Wakoli należy do najostriejszych serii noży na świecie i uzupełniają każdą profesjonalną kuchnię oraz kuchnię pasjonowanego kucharza hobbystycznego. Ciesz się idealnym krojem podczas przygotowywania kulinarnych smaków. Te noże ze stali damasceńskiej są wykonane ze specjalnej, japońskiej stali i zostały wyprodukowane zgodnie z tą samą zasadą produkcji mieczy samurajskich (Katana). Twardość w skali Rockwella wynosi 60 +/-2. Idealnie wyważone dzięki ergonomicznym uchwytom z drewna pakka, noże serii Wakoli Mikata są wygodne w użyciu. Ciesz się wyjątkową jakością cięcia, która znacznie przewyższa wydajność tradycyjnych noży stalowych, takich jak np. noże kuchenne, noże do filetowania, nóż uniwersalny i obieraczka. Ten zestaw noży to również wyjątkowy prezent urodzinowy lub prezent na zaręczyny. Cechy: Materiał ostrza: japońskie ostrza damasceńskie, VG-10 Stopień twardości ostrza: 60±2HRC, wykonany z 67 warstw stalowych Materiał uchwytów: drewno pakka. Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna
- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** WAKOLI 4DM-HOL-MIK zestaw noży ze stali damasceńskiej Mikata 4DM-HOL-MIK noże 4DMHOLMIK są ostre

- **rozmiar:** 4 tlg
- **numer części:** 4DM-HOL-MIK
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.17 kilograms
- **producent:** WAKOLI
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567700028
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **numer modelu:** 4DM-HOL-MIK
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli 4DM-HOL-MIK zestaw 4 noży ze stali damasceńskiej, japońska stal damasceńska, Mikata
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-02T17:22:31.030Z
- **materiał:** stal

Parametry

Liczba części	4
Materiał ostrza	stal damasceńska, rdzeń stalowy VG10
Twardość ostrza	60+-2 HRC
Materiał uchwytu	Mikata
Styl	profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna
Waga opakowania	1.17 kg
Producent	WAKOLI

Zdjęcia

