



Wakoli EDIB Deluxe – Premium zestaw 4 noży do steków ze stali damasceńskiej, długość ostrza 12,50 cm, z uchwytem z drewna kasztanowego

Indeks: 849520 Producent: Oleio

Cena: **634.00 zł**

Opis

Wakoli EDIB – ekskluzywny zestaw 4 noży do steków ze stali damasceńskiej, długość ostrza 12,50 cm, z uchwytem z drewna pakka, bardzo ostre, z 67 warstw stali, oryginalna japońska stal damasceńska

Producent: Oleio

- Najwyższa jakość: bardzo ostry zestaw noży do steków z ostrzami z japońskiej stali damasceńskiej, stopień twardości ostrza: 60 ± 2 HRC
- Ostre noże do steków: 4 noże ze stali damasceńskiej z uchwytemi z drewna pakka, długość noża/ostrza: 25,00/12,50 cm, kąt szlifowania 15° stopni
- IDEALNY NA PREZENT: Dla siebie lub przyjaciół, niezbędny i uzupełniający dla każdego fana mięsa i steków
- Ergonomiczne uchwyty: idealnie wyważone i z ergonomicznie ukształtowanymi uchwytemi z drewna pakka
- Ze szlachetnym drewnianym pudełkiem do bezpiecznego przechowywania zestawu noży do steków, bezpieczne przechowywanie i idealnie zaokrąglony wygląd z serii Wakoli Edib

- **kolor:** Kolor drewna, srebrny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.99 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567706327
- **zalecane węzły przeglądanía:** 20854002031
- **punkt znaku wypunktowania:** Najwyższa jakość: bardzo ostry zestaw noży do steków z ostrzami z japońskiej stali damasceńskiej, stopień twardości ostrza: 60 ± 2 HRC, Ostre noże do steków: 4 noże ze stali damasceńskiej z uchwytemi z drewna pakka, długość noża/ostrza: 25,00/12,50 cm, kąt szlifowania 15° stopni, IDEALNY NA PREZENT: Dla siebie lub przyjaciół, niezbędny i uzupełniający dla każdego fana mięsa i steków, Ergonomiczne uchwyty: idealnie wyważone i z ergonomicznie ukształtowanymi uchwytemi z drewna pakka, Ze szlachetnym drewnianym pudełkiem do bezpiecznego przechowywania zestawu noży do steków, bezpieczne przechowywanie i idealnie zaokrąglony wygląd z serii Wakoli Edib
- **Opis produktu:** Nasze noże ze stali damasceńskiej marki Wakoli należą do najostriejszych serii noży na świecie. 4-częściowy zestaw noży do steków z serii Wakoli EDIB to pierwszy wybór dla fanów mięsa i grillowania, ponieważ sprawia, że precyzyjne cięcie dużych steków staje się prawdziwą przyjemnością. Ostrza o długości 12,50 cm są wykonane z 67 warstw oryginalnej japońskiej stali damasceńskiej o stopniu twardości 60 ± 2 HRC. Te warstwy stali zostały wielokrotnie owinięte, dzięki czemu struktura różnych warstw sprawia, że każdy nóż jest wyjątkowy. Uchwyt jest wykonany z wysokiej jakości drewna pakka i jest synonimem ponadczasowej elegancji i długiej trwałości. Dzięki

idealnie dopasowanemu połączeniu różnych surowców powstaje wyjątkowy produkt, który jest bardzo twardy i dzięki temu dłużej pozostaje ostry. Na pewno Ci się spodoba! 4-częściowy zestaw noży do steków jest dostarczany w wysokiej jakości drewnianym pudełku. Cechy: nóż / długość ostrza: 25,00 / 12,50 cm Materiał ostrza: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, stopień twardości ostrza: 60 ± 2HRC, materiał uchwyty: drewno pakka, styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna. Ten przepiękny, wysokiej jakości zestaw noży do steków jest również wyjątkowym prezentem na Boże Narodzenie lub urodziny!

- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż kuchenny ze stali damasceńskiej, nóż szefa kuchni, nóż do mięsa, stal damasceńska, japoński profesjonalny zestaw noży damasceńskich, nóż szefa kuchni, profesjonalny nóż do chleba
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli EDIB – ekskluzywny zestaw 4 noży do steków ze stali damasceńskiej, długość ostrza 12,50 cm, z uchwytem z drewna pakka, bardzo ostre, z 67 warstw stali, oryginalna japońska stal damasceńska
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-09-30T16:32:46.663Z
- **Liczba przedmiotów:** 4
- **materiał:** Orzech

Parametry

Długość ostrza	12,50 cm
Waga zestawu	0,99 kg
Materiał uchwyty	Drewno kasztanowe
Liczba noży w zestawie	4
Wysokość twardości stali	60±2 HRC

Zdjęcia

