



Wakoli Edib Nóż do chleba ze stali damasceńskiej ze szlifem falistym, ostre ostrze 23 cm, z 67 warstw stali damasceńskiej, rdzeń VG10 i uchwyt z drewna pakka, profesjonalny nóż kuchenny, nóż

Indeks: 687157 Producent: Oleio Kod producenta: 1DM-BRE-LNG-EDB

Cena: **334.00 zł**

Opis

Wakoli Edib Nóż do chleba ze stali damasceńskiej ze szlifem falistym, ostre ostrze 23 cm, z 67 warstw stali damasceńskiej, rdzeń VG10 i uchwyt z drewna pakka, profesjonalny nóż kuchenny, nóż

Producent: Oleio

- Właściwości noża – bardzo długi profesjonalny nóż do chleba z uchwytem z drewna Pakka ma długość noża 37 cm i długość ostrza 23 cm. Dzięki geometrii ostrza i ząbkowanemu szlifowi nóż może być stosowany do wszystkich miękkich i chrupiących skorup.
- Ostry nóż do golenia – dzięki rdzeniu tnącemu VG10 tego noża ze stali damasceńskiej uzyskuje się stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Dzięki specjalnej obróbce cieplnej ostrzy w temperaturze ponad 800°C i obróbce na zimno azotem w temperaturze -150°C optymalizuje się z wysokiej jakości stali ostrza. Ostrza tych noży są ręcznie szlifowane i polerowane, aby osiągnąć optymalną wydajność cięcia. Dzięki temu Twój profesjonalny nóż kuchenny jest ostry i długo pozostanie.
- Ergonomiczny design – ten nóż do chleba jest idealnie wyważony i nadaje się doskonale do chleba, bagietek, pieczeni i owoców. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt z drewna Pakka oraz balans zapewniają pracę w kuchni bez zmęczenia. Atrakcyjne wzornictwo noży sprawia, że są one nie tylko funkcjonalne, ale również przyciągają wzrok w kuchni. Staranne wykonanie i dbałość o szczegóły sprawiają, że noże są precyzyjne i funkcjonalne.
- Idealny jako prezent – profesjonalny nóż kuchenny ze stali damasceńskiej to idealny pomysł na prezent. Indywidualna struktura stali damasceńskiej sprawia, że każdy nóż jest unikatowy i tym samym jedyny w swoim rodzaju. Dzięki pięknemu pudełku prezentowemu nóż ze stali damasceńskiej można podarować bezpośrednio i będzie wielką radością dla każdego ambitnego kucharza. Nóż szefa kuchni ze stali damasceńskiej to szczególnie prezent dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży!
- Doświadczenie i ekspertyza: w Wakoli mamy doświadczenie w produkcji noży i mamy zespół ekspertów, którzy są zorientowani w produkcji wysokiej jakości ostrzy ze stali damasceńskiej. Dzięki naszemu doświadczeniu rozwinęliśmy wiedzę i umiejętności, aby produkować noże kuchenne, które spełniają wymagania profesjonalnych kucharzy i kucharzy hobbystów. Poważnie traktujemy opinie naszych klientów i wykorzystujemy je, aby stale ulepszać nasz asortyment.
- **waga przedmiotu:** 219 grams
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – bardzo długi profesjonalny nóż do chleba z uchwytem z drewna Pakka ma długość noża 37 cm i długość ostrza 23 cm. Dzięki geometrii ostrza i ząbkowanemu szlifowi nóż może być stosowany do wszystkich miękkich i chrupiących skorup., Ostry nóż do golenia – dzięki rdzeniu tnącemu VG10 tego

noża ze stali damasceńskiej uzyskuje się stopień twardości ostrza 60±2 HRC. Dzięki specjalnej obróbce cieplnej ostrzy w temperaturze ponad 800°C i obróbce na zimno azotem w temperaturze -150°C optymalizuje się z wysokiej jakości stali ostrza. Ostrza tych noży są ręcznie szlifowane i polerowane, aby osiągnąć optymalną wydajność cięcia. Dzięki temu Twój profesjonalny nóż kuchenny jest ostry i długo pozostanie., Ergonomiczny design – ten nóż do chleba jest idealnie wyważony i nadaje się doskonale do chleba, bagietek, pieczeni i owoców. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt z drewna Pakka oraz balans zapewniają pracę w kuchni bez zmęczenia. Atrakcyjne wzornictwo noży sprawia, że są one nie tylko funkcjonalne, ale również przyciągają wzrok w kuchni. Staranne wykonanie i dbałość o szczegóły sprawiają, że noże są precyzyjne i funkcjonalne., Idealny jako prezent – profesjonalny nóż kuchenny ze stali damasceńskiej to idealny pomysł na prezent. Indywidualna struktura stali damasceńskiej sprawia, że każdy nóż jest unikatowy i tym samym jedyny w swoim rodzaju. Dzięki pięknemu pudełku prezentowemu nóż ze stali damasceńskiej można podarować bezpośrednio i będzie wielką radością dla każdego ambitnego kucharza. Nóż szefa kuchni ze stali damasceńskiej to szczególny prezent dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży!, Doświadczenie i ekspertyza: w Wakoli mamy doświadczenie w produkcji noży i mamy zespół ekspertów, którzy są zorientowani w produkcji wysokiej jakości ostrzy ze stali damasceńskiej. Dzięki naszemu doświadczeniu rozwinęliśmy wiedzę i umiejętności, aby produkować noże kuchenne, które spełniają wymagania profesjonalnych kucharzy i kucharzy hobbystów. Poważnie traktujemy opinie naszych klientów i wykorzystujemy je, aby stale ulepszać nasz asortyment.

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **Opis produktu:** Nóż do chleba, wakoli, nóż do chleba, damasceński, nóż do chleba, ostry, ostry nóż do chleba, wysokiej jakości nóż do chleba, nóż do chleba, najlepszy nóż do chleba, nóż do chleba ze stali nierdzewnej, zestaw noży do chleba, profesjonalny nóż do chleba, nóż do chleba, nóż do chleba, nóż do chleba, nóż do chleba, nóż do chleba ostrze ostrze ząbkowane szlifem Mały nóż do chleba
- **marka:** Wakoli
- **kod unspsc:** 52151702
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 23 cm
- **styl:** nóż do chleba
- **kolor:** Srebro i czer?
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.567 kilograms
- **producent:** Oleio
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567708628
- **zalecane węzły przeglądania:** 3177940031
- **numer modelu:** 1DM-BRE-LNG-EDB
- **długość przedmiotu:** 23 centimeters
- **cena katalogowa uvp:** 79
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Edib Nóż do chleba ze stali damasceńskiej ze szlifem falistym, ostre ostrze 23 cm, z 67 warstw stali damasceńskiej, rdzeń VG10 i uchwyt z drewna pakka, profesjonalny nóż kuchenny, nóż
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2023-10-27T10:11:19.040Z
- **przelicznik jednostek:** 1

Parametry

Długość ostrza	23 cm
Twardość ostrza	60±2 HRC
Waga	219 g
Materiał uchwytu	Drewno Pakka
Rodzaj stali	Damasceńska
Liczba warstw stali	67
Model	1DM-BRE-LNG-EDB

Zdjęcia

