



Wakoli Japoński nóż ze stali damasceńskiej – ostrze 22,50 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i czarnym uchwytem z drewna Pakka, nóż kucharski, seria Wakoli Ebo

Indeks: 691082 Producent: Oleio

Cena: **689.67 zł**

Opis

Wakoli Japoński nóż ze stali damasceńskiej – ostrze 22,50 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i czarnym uchwytem z drewna Pakka, nóż kucharski, seria Wakoli Ebo

Producent: Oleio

- Najwyższa jakość: wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej / profesjonalny nóż z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60 ± 2 HRC
 - Ostry nóż do golenia: 1 japoński nóż blokowy z damasceńskim uchwytem z drewna Pakka, długość ostrza 22,50 cm, kąt szlifowania 15° stopni
 - Idealny pomysł na prezent: dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak warzywa, ryby lub mięso
 - Ergonomiczny uchwyt: najlepiej wyważony, z ergonomicznym uchwytem z drewna Pakka dla niemęczącej pracy. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i amatorów kucharzy / kucharzy
 - W pudełku prezentowym do bezpiecznego przechowywania japońskiego noża blokowego, bezpiecznego przechowywania i idealnie zaokrąglony wygląd z serii Wakoli Ebo. Profesjonalny nóż kuchenny
-
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.762 kilograms
 - **producent:** Oleio
 - **waga przedmiotu:** 500 grams
 - **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567705771
 - **Liczba części:** 1
 - **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853747031
 - **punkt znaku wypunktowania:** Najwyższa jakość: wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej / profesjonalny nóż z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60 ± 2 HRC, Ostry nóż do golenia: 1 japoński nóż blokowy z damasceńskim uchwytem z drewna Pakka, długość ostrza 22,50 cm, kąt szlifowania 15° stopni, Idealny pomysł na prezent: dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak warzywa, ryby lub mięso, Ergonomiczny uchwyt: najlepiej wyważony, z ergonomicznym uchwytem z drewna Pakka dla niemęczącej pracy. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i amatorów kucharzy / kucharzy, W pudełku prezentowym do bezpiecznego przechowywania japońskiego noża blokowego, bezpiecznego przechowywania i idealnie zaokrąglony wygląd z serii Wakoli Ebo. Profesjonalny nóż kuchenny

- **Opis produktu:** Wakoli Damaszek japoński nóż blokowy - ostrze 22,50 cm - seria Wakoli Ebo Nasze noże ze stali damasceńskiej marki Wakoli należą do najostrejszej serii noży na świecie. Nóż blokowy z serii Wakoli Ebo to pierwszy wybór fanów mięsa i grilla, ponieważ sprawia, że dokładne pokrojenie dużych kawałków mięsa staje się bezproblemową przyjemnością. Ten wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej łączy w sobie ponadczasowy, elegancki kształt z wyszukаныmi materiałami, takimi jak wysokiej jakości stal damasceńska. W ten sposób powstaje wyjątkowy nóż, na którym można polegać podczas codziennego użytkowania. Ostrze o długości 22,50 cm jest wykonane z 67 warstw stali japońskiej z rdzeniem ze stali VG-10 i o stopniu twardości 60±2HRC. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt jest wykonany z wysokiej jakości czarnego drewna pakka. Przywiązujemy wagę do tradycyjnej japońskiej sztuki kuźniczej. Dzięki idealnie dobranej kombinacji różnych surowców powstaje wyjątkowy produkt, który jest bardzo wytrzymały, bardzo twardy i dzięki temu dłużej ostry. Przekonaj się sam! Japoński nóż blokowy jest dostarczany w wysokiej jakości opakowaniu prezentowym. Cechy: Długość noża/ostrza: 37,00 cm/22,50 cm Materiał ostrza: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, VG-10. Stopień twardości ostrza: 60±2HRC Materiał uchwytu: drewno pakka. Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna Ten piękny, wysokiej jakości nóż ze stali damasceńskiej jest również wyjątkowym prezentem na urodziny lub na Boże Narodzenie!
- **marka:** Wakoli
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Japoński nóż ze stali damasceńskiej – ostrze 22,50 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i czarnym uchwytem z drewna Pakka, nóż kucharski, seria Wakoli Ebo
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-20T05:19:13.437Z
- **Liczba przedmiotów:** 9
- **materiał:** stal
- **styl:** nóż uniwersalny

Parametry

Długość ostrza	22,50 cm
Materiał ostrza	67 warstw stali damasceńskiej, VG-10
Twardość ostrza	60 ± 2 HRC
Materiał uchwytu	Drewno Pakka
Waga produktu	500 g
Rodzaj	Nóż kuchenny

Zdjęcia

