



Wakoli Mikata Nóż Damasceński 12 cm z Uchwytem Micarta

Indeks: **798108** Producent: **Oleio**

Cena: **254.00 zł**

Opis

Wakoli Mikata nóż uniwersalny ze stali damasceńskiej, ostrze 12 cm, bardzo ostre z 67 warstw, nóż kuchenny i profesjonalny nóż kucharski z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z uchwytem Micarta

Producent: Oleio

- Właściwości noża – profesjonalny nóż uniwersalny z uchwytem z Micarta ma długość 24 cm i długość ostrza 12 cm.
- Ostrość noża do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiągnięto stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje wyjątkowo ostry.
- Ergonomiczny uchwyt – idealnie wyważony nóż uniwersalny do mięsa, owoców, warzyw, sushi i sushimi. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt z Micarta zapewnia niemęczącą pracę w kuchni.
- Idealny jako prezent – uniwersalny nóż to idealny pomysł na prezent. Profesjonalny nóż ze stali damasceńskiej to wyjątkowy prezent dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży!
- Z eleganckim pudełkiem na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu nóż można podarować bezpośrednio i będzie wspaniałą radością dla każdego ambitnego kucharza!

• **waga opakowania przedmiotu:** 0.356 kilograms

• **producent:** Oleio

• **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567706372

• **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031

• **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny nóż uniwersalny z uchwytem z Micarta ma długość 24 cm i długość ostrza 12 cm., Ostrość noża do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiągnięto stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje wyjątkowo ostry., Ergonomiczny uchwyt – idealnie wyważony nóż uniwersalny do mięsa, owoców, warzyw, sushi i sushimi. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt z Micarta zapewnia niemęczącą pracę w kuchni., Idealny jako prezent – uniwersalny nóż to idealny pomysł na prezent. Profesjonalny nóż ze stali damasceńskiej to wyjątkowy prezent dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży!, Z eleganckim pudełkiem na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu nóż można podarować bezpośrednio i będzie wspaniałą radością dla każdego ambitnego kucharza!

• **Opis produktu:** Wakoli nóż uniwersalny ze stali damasceńskiej z uchwytem Micarta, seria "Wakoli Mikata Noże ze stali damasceńskiej marki Wakoli należą do najostrejszych serii noży na świecie. Idealnie wyważony dzięki ergonomicznemu uchwytowi z Micarta, uniwersalny nóż z serii Wakoli Mikata jest wygodny w użyciu. Ostrze o długości 12,00 cm jest wykonane z 67 warstw oryginalnej japońskiej stali damasceńskiej i osiąga stopień twardości 60 ± 2 HRC. Warstwy stali zostały wielokrotnie zawinięte, dzięki czemu struktura z różnych warstw każdego noża jest wyjątkowym produktem. Te noże nie tylko wyglądają wyjątkowo, ale również są ostre jak brzytwa. Ciesz się wyjątkową jakością cięcia, która znacznie przewyższa wydajność tradycyjnych noży stalowych. Cechy: Długość ostrza: 24,00 / 12,00 cm Materiał ostrza: wykonane z japońskiej stali damasceńskiej z 67 warstwami. Stopień twardości ostrza: 60 ± 2 HRC

Materiał uchwytów: Micarta (kompozyt włókien/tworzywa sztucznego) Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna Wspaniały pomysł na prezent dla kucharzy, kucharzy na jubileusz lub na zdany egzamin. Wskazówki dotyczące użytkowania: Noże ze stali damasceńskiej nigdy nie należy myć w zmywarce. Noże można używać wyłącznie na deskach do krojenia wykonanych z drewna lub miękkiego tworzywa sztucznego. Noże te nie nadają się do dźwigni lub złamania. Należy pamiętać, że ostrze ze stali damasceńskiej jest wprawdzie twardsze niż tradycyjna stal do noży, ale mimo to może pęknąć przy silnym działaniu dźwigni. Nie należy przecinać twardego materiału, jak np. kości lub głęboko mrożone produkty spożywcze.

- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż myśliwski, profesjonalny nóż kuchenny, nóż damasceński, najlepszy, szlachetny, nóż kuchenny, dobre, wysokiej jakości, na zakupy, nóż do krojenia ręcznie, najlepszy, kuty, nóż kuchenny, nóż kuchenny, z drewna, nóż szefa kuchni
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Mikata nóż uniwersalny ze stali damasceńskiej, ostrze 12 cm, bardzo ostre z 67 warstw, nóż kuchenny i profesjonalny nóż kucharski z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z uchwytem Micarta
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-07-11T04:26:48.342Z
- **Liczba przedmiotów:** 1

Parametry

Długość ostrza	12 cm
Materiał ostrza	Stal damasceńska z 67 warstw
Twardość ostrza	60 ± 2 HRC
Materiał uchwytu	Micarta
Waga	0.356 kg

Zdjęcia

