



Wakoli Nóż do chleba ze stali damasceńskiej – ostrze 20,00 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, seria Wakoli orzech

Indeks: 687255 Producent: Oleio

Cena: **581.49 zł**

Opis

Wakoli Nóż do chleba ze stali damasceńskiej – ostrze 20,00 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, seria Wakoli orzech

Producent: Oleio

- Najwyższa jakość: wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej / profesjonalny nóż z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60 ± 2 H
- Ostry nóż do golenia: 1 nóż do chleba ze stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego, długość ostrza 20,00 cm
- 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 orzechowego dla niemęczącej pracy. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i amatorów kucharzy / kucharzy
- Z wysokiej jakości pudełkiem na prezent do bezpiecznego przechowywania noża do chleba, bezpiecznego przechowywania i idealnie zaokrąglonym wyglądem z serii drewna orzechowego Wakoli
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.65 kilograms
- **producent:** Oleio
- **waga przedmiotu:** 500 grams
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567705450
- **Liczba części:** 70
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853751031
- **punkt znaku wypunktowania:** Najwyższa jakość: wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej / profesjonalny nóż z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60 ± 2 H, Ostry nóż do golenia: 1 nóż do chleba ze stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego, długość ostrza 20,00 cm, 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 orzechowego dla niemęczącej pracy. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i amatorów kucharzy / kucharzy, Z wysokiej jakości pudełkiem na prezent do bezpiecznego przechowywania noża do chleba, bezpiecznego przechowywania i idealnie zaokrąglonym wyglądem z serii drewna orzechowego Wakoli

- **Opis produktu:** Wakoli nóż do chleba z adamaszku z uchwytem orzechowym, japońska stal damasceńska VG-10
Noże ze stali damasceńskiej marki Wakoli należą do najostrzejszych serii noży na świecie. Nóż do chleba z serii Wakoli orzech posiada ząbkowany szlif, dzięki czemu jest idealny do krojenia chleba. Nadaje się również bardzo dobrze do krojenia pieczeni z twardą skórką lub innymi rodzajami wypieków. Doskonale wyważone dzięki ergonomicznym uchwytem z drewna orzechowego, noże tej serii są wygodne w użyciu. Ostrze o długości 20,00 cm jest wykonane z 67 warstw oryginalnej japońskiej stali damasceńskiej z rdzeniem ze stali VG-10 i o stopniu twardości 60±2HRC. Te warstwy stali zostały wielokrotnie zawinięte, dzięki czemu struktura z różnych warstw każdego noża sprawia, że jest to wyjątkowy produkt. Uchwyt jest wykonany z cennego drewna orzechowego i symbolizuje ponadczasową elegancję. 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! Nóż do chleba jest dostarczany w wysokiej jakości opakowaniu prezentowym. Cechy: Długość ostrza: 20,00 cm Materiał ostrza: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, VG-10. Stopień twardości ostrza: 60±2HRC Materiał uchwyty: orzech Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna Ten piękny, wysokiej jakości nóż ze stali damasceńskiej jest również wyjątkowym prezentem na Boże Narodzenie lub urodziny.
- **marka:** Wakoli
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Nóż do chleba ze stali damasceńskiej – ostrze 20,00 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, seria Wakoli orzech
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-19T16:05:10.864Z
- **Liczba przedmiotów:** 10
- **materiał:** drewno

Parametry

Długość ostrza	20,00 cm
Materiał ostrza	67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, VG-10
Twardość ostrza	60 ± 2 HRC
Materiał uchwyty	drewno orzechowe
Waga noża	500 g
Waga opakowania	0.65 kg
Marka	Wakoli

Zdjęcia

