



Wakoli Nóż do obierania ze stali damasceńskiej – ostrze 8,00 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, seria Wakoli orzech

Indeks: 688678 Producent: Oleio

Cena: **334.95 zł**

Opis

Wakoli Nóż do obierania ze stali damasceńskiej – ostrze 8,00 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 HRC
- Ostry nóż do golenia: 1 nóż damasceński z uchwytem z drewna orzechowego, długość ostrza 8,00 cm
- Idealny pomysł na prezent: dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak owoce, 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 prezentowym do bezpiecznego przechowywania obieraczki, bezpiecznym przechowywaniem, idealnie zaokrąglonym wyglądem z serii drewna orzechowego Wakoli
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.33 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567705474
- **zalecane węzły przeglądu:** 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 nóż damasceński z uchwytem z drewna orzechowego, długość ostrza 8,00 cm, Idealny pomysł na prezent: dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak owoce, 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 prezentowym do bezpiecznego przechowywania obieraczki, bezpiecznym przechowywaniem, idealnie zaokrąglonym wyglądem z serii drewna orzechowego Wakoli
- **Opis produktu:** Wakoli nóż do obierania – ostrze 8,00 cm długości – bardzo ostry profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z orzechu, nóż kucharski, seria Wakoli orzech Noże ze stali damasceńskiej marki Wakoli należą do najostrzejszych serii noży na świecie. Nóż do obierania z serii Wakoli orzech ze względu na

specjalny kształt ostrza doskonale nadaje się do obierania owoców i warzyw. Szczególnie profesjonaliści używają tych noży do turniejów, aby nadać owocom i warzywom piękny kształt. Ostrze o długości 8,00 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 z kolekcji Wakoli jest wyjątkowym produktem. Uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna orzechowego. Kładziemy duży nacisk na tradycyjną japońską sztukę kuźnią. Dzięki idealnie dobranej kombinacji różnych surowców powstaje wyjątkowy produkt, który jest bardzo wytrzymały, bardzo twardy i dzięki temu dłużej ostry. Te wykonane z 67 warstw stali noże nie tylko wyglądają wyjątkowo, ale również są ostre jak brzytwa. Przekonaj się sam! Cechy: Długość ostrza: 8,00 cm Materiał ostrza: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, VG-10. Stopień twardości ostrza: 60±2HRC Materiał uchwytu: orzech Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna

- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż kuchenny, nóż damasceński, nóż szefa, nóż do mięsa, stal damasceńska, japoński, profesjonalny, zestaw noży, damasceński, nóż szefa, kitchen, profesjonalny, ostry, ostry, ekstra, kuchnia, szef, damasceński, nóż uniwersalny
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Nóż do obierania ze stali damasceńskiej – ostrze 8,00 cm długości – wyjątkowo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, seria Wakoli orzech
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-26T10:47:30.134Z
- **Liczba przedmiotów:** 10

Parametry

Długość ostrza	8,00 cm
Materiał ostrza	67 warstw stali damasceńskiej, VG-10
Twardość ostrza	60±2 HRC
Materiał uchwytu	Drewno orzechowe
Kolor	Orzechowy

Zdjęcia



