



Wakoli Nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim 23,5 cm - styl japoński

Indeks: 848874 Producent: Oleio

Cena: 784.95 zł

Opis

Wakoli Nóż blokowy ze stali damasceńskiej, styl japoński, długość 23,50 cm, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, nóż kucharski, seria Wakoli orzech

Producent: Oleio

- Właściwości noża – profesjonalny nóż blokowy z uchwytem z drewna orzechowego ma długość 37,00 cm i długość ostrza 23,50 cm.
- Ostrość noża do golenia – dzięki rdzeniowi ze stali damasceńskiej VG10 osiągnięto stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje wyjątkowo ostry. Złoto nadaje ostrzu wyjątkowy wygląd.
- Ergonomiczny uchwyt – ten nóż w stylu japońskim jest doskonale wyważony. Z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna orzechowego dla niemęczącej pracy w kuchni.
- Każdy nóż jest unikatowy: dzięki indywidualnej strukturze stali damasceńskiej i rękojeści z naturalnego drewna każdy nóż jest unikatowy, a tym samym wyjątkowy.
- Idealny jako prezent – nóż blokowy to idealny pomysł na prezent i wyjątkowy prezent dla wszystkich miłośników noży. Nóż damasceński jest dostarczany w eleganckim pudełku prezentowym.

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.73 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567706471
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny nóż blokowy z uchwytem z drewna orzechowego ma długość 37,00 cm i długość ostrza 23,50 cm., Ostrość noża do golenia – dzięki rdzeniowi ze stali damasceńskiej VG10 osiągnięto stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje wyjątkowo ostry. Złoto nadaje ostrzu wyjątkowy wygląd., Ergonomiczny uchwyt – ten nóż w stylu japońskim jest doskonale wyważony. Z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna orzechowego dla niemęczącej pracy w kuchni., Każdy nóż jest unikatowy: dzięki indywidualnej strukturze stali damasceńskiej i rękojeści z naturalnego drewna każdy nóż jest unikatowy, a tym samym wyjątkowy., Idealny jako prezent – nóż blokowy to idealny pomysł na prezent i wyjątkowy prezent dla wszystkich miłośników noży. Nóż damasceński jest dostarczany w eleganckim pudełku prezentowym.
- **Opis produktu:** Wakoli adamaszek nóż blokowy styl japoński - ostrze 23,50 cm - seria Wakoli orzech Nasze noże ze stali damasceńskiej marki Wakoli należą do najostriejszej serii noży na świecie. Nóż blokowy z serii Wakoli orzech 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 w japońskim stylu 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 23,50 cm jest wykonane z 67 warstw stali japońskiej z rdzeniem ze stali VG-10 i o stopniu twardości 60 ± 2 HRC.

Ergonomiczny uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna orzechowego. 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 blokowy w stylu japońskim jest dostarczany w wysokiej jakości opakowaniu prezentowym. Cechy: Długość noża/ostrza: 37,00 cm/23,50 cm Materiał ostrza: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, VG-10. Stopień twardości ostrza: 60±2HRC Materiał uchwytu: drewno orzechowe brązowe 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 Nóż blokowy ze stali damasceńskiej, styl japoński, długość 23,50 cm, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, nóż kucharski, seria Wakoli orzech
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-05-26T20:48:53.988Z

Parametry

Długość noża	37,00 cm
Długość ostrza	23,5 cm
Materiał ostrza	Stal damasceńska VG10
Twardość ostrza	60±2 HRC
Materiał uchwytu	Drewno orzechowe
Styl	Japoński

Zdjęcia

