



Wakoli Nóż Santoku ze stali damasceńskiej, japoński styl - ostrze 21,50 cm długości - bardzo ostry profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, nóż kucharski, seria Wakoli orzech

Indeks: **693734** Producent: **Oleio**

Cena: **931.50 zł**

Opis

Wakoli Nóż Santoku ze stali damasceńskiej, japoński styl - ostrze 21,50 cm długości - bardzo ostry profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, nóż kucharski, seria Wakoli orzech

Producent: Oleio

- Właściwości noża – profesjonalny nóż Santoku w japońskim stylu z uchwytem z drewna orzechowego ma długość 35 cm i długość ostrza 21,50 cm.
- Ostrość noża do golenia – dzięki 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 – najlepiej wyważony nóż Santoku w japońskim stylu do mięsa, ryb, warzyw, sushi i sushimi. Z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna orzechowego dla niemęczącej pracy w kuchni.
- Idealny jako prezent – ten nóż ze stali damasceńskiej to optyczny hit i nie tylko idealny pomysł na prezent na Boże Narodzenie. Profesjonalny nóż ze stali damasceńskiej to wyjątkowy prezent dla wszystkich 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:** 0.85 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567706464
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny nóż Santoku w japońskim stylu z uchwytem z drewna orzechowego ma długość 35 cm i długość ostrza 21,50 cm., Ostrość noża do golenia – dzięki 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 – najlepiej wyważony nóż Santoku w japońskim stylu do mięsa, ryb, warzyw, sushi i sushimi. Z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna orzechowego dla niemęczącej pracy w kuchni., Idealny jako prezent – ten nóż ze stali damasceńskiej to optyczny hit i nie tylko idealny pomysł na prezent na Boże Narodzenie. Profesjonalny nóż ze stali damasceńskiej to wyjątkowy prezent dla wszystkich 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 Santoku ze stali damasceńskiej - ostrze 21,50 cm - seria Wakoli orzech Nasze noże ze stali damasceńskiej marki Wakoli należą do najostriejszej serii noży na świecie. Lekki, elastyczny nóż Santoku z serii orzechowej Wakoli jest ulubionym nożem wielu kucharzy. Jego nazwa (San = trzy, toku = cnoty) jest inspiracją do doskonałych właściwości podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw. Ten szczególny i bardzo ostry nóż ze stali damasceńskiej łączy w sobie ponadczasowy, elegancki kształt z wyszukanymi materiałami, takimi jak wysokiej jakości stal damasceńska. W ten sposób powstaje wyjątkowy nóż, na którym można polegać podczas codziennego użytkowania. Ostrze o długości 21,50 cm jest wykonane z 67 warstw stali japońskiej 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. 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 Santoku jest dostarczany w wysokiej jakości opakowaniu prezentowym. Cechy: Długość ostrza: 35,00 / 21,50 cm Materiał ostrza: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, VG-10. Stopień twardości ostrza: 60±2HRC Materiał uchwyty: drewno orzechowe 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
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż damasceński damasceński santoku, zestaw noży profesjonalnych, japoński japoński nóż szefa kuchni, nóż szefa kuchni
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Nóż Santoku ze stali damasceńskiej, japoński styl - ostrze 21,50 cm długości - bardzo ostry profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna orzechowego, nóż kucharski, seria Wakoli orzech
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-05-26T20:56:31.871Z

Parametry

Długość ostrza	21,50 cm
Materiał ostrza	67 warstw stali damasceńskiej VG-10
Twardość ostrza	60 ± 2 HRC
Materiał uchwyty	Drewno orzechowe
Waga produktu	0,85 kg

Zdjęcia

