



Wakoli Nóż szefa kuchni ze stali damasceńskiej, ostrze o długości 25,00 cm, bardzo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna Pakka, nóż kucharski, seria Wakoli orzech włoski

Indeks: **688102** Producent: **Oleio**

Cena: 830.55 zł

Opis

Wakoli Nóż szefa kuchni ze stali damasceńskiej, ostrze o długości 25,00 cm, bardzo ostry, profesjonalny nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i uchwytem z drewna Pakka, nóż kucharski, seria Wakoli orzech włoski

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 ze stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego, długość noża 39,00 cm, długość ostrza 25,00 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 szefa, bezpieczne przechowywanie i idealnie zaokrąglony wygląd z serii drewna orzechowego Wakoli

Parametry

Długość ostrza	25,00 cm
Materiał ostrza	stal damasceńska
Materiał rękojeści	drewno Pakka
Twardość ostrza	60 ± 2 HRC
Rodzaj	nóż szefa kuchni

