



Wakoli Nóż ze stali damasceńskiej, bardzo ostre ostrze 20 cm, wykonane z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż szefa kuchni z prawdziwej stali damasceńskiej, z młotkiem i uchwytem z drewna orzechowego

Indeks: **690748** Producent: **Oleio**

Cena: **731.51 zł**

Opis

Wakoli Nóż ze stali damasceńskiej, bardzo ostre ostrze 20 cm, wykonane z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż szefa kuchni z prawdziwej stali damasceńskiej, z młotkiem i uchwytem z drewna orzechowego

Producent: Oleio

Damasceński nóż do mięsa z serii Wakoli orzech to idealne narzędzie do krojenia surowego, smażonego lub gotowanego mięsa. Ostrze o długości 20 cm wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej VG-10 zapewnia niezrównaną ostrość i trwałość. Ergonomiczny uchwyt z drewna orzechowego zapewnia wygodną pracę w kuchni oraz unikalny wygląd. Każdy nóż jest wyjątkowy dzięki indywidualnej strukturze stali damasceńskiej i rękojeści z naturalnie rosnącego drewna. Odkryj sztukę kulinarną z profesjonalnym nożem Wakoli!

Nóż szefa kuchni z prawdziwej stali damasceńskiej to doskonały wybór dla miłośników doskonałych narzędzi kuchennych. Ostrze o stopniu twardości 60 ± 2 HRC zachowuje swoją ostrość długo i doskonale radzi sobie z krojeniem mięsa, ryb, sushi oraz innych potraw. Dzięki eleganckiemu pudełku prezentowemu, nóż ze stali damasceńskiej to również doskonały pomysł na prezent dla bliskiej osoby lub dla siebie.

Zaawansowana technologia produkcji noża kuchennego Wakoli gwarantuje nie tylko wyjątkową ostrość oraz trwałość, ale również elegancki design. Złączenie tradycyjnego rękodzieła z nowoczesną azjatycką sztuką kowalą dało życie unikalnemu produktowi, który spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających użytkowników. Długość ostrza 20 cm i wysokiej jakości drewniany uchwyt zapewniają komfortową i efektywną pracę w kuchni.

- Właściwości noża – profesjonalny nóż do mięsa i nóż do krojenia z uchwytem z drewna orzechowego ma długość ostrza 20,00 cm.
- Ostry nóż – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiąga stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje bardzo ostry. młotkiem nadaje ostrzu szczególny wygląd.
- Ergonomiczny uchwyt – najlepiej wyważony uniwersalny nóż do mięsa, ryb, sushi, sashimi i do krojenia w plasterki. Z

ergonomicznie ukształtowanym drewnianym uchwytem z drewna orzechowego dla niemęczącej pracy w kuchni.

- Każdy nóż jest unikatowy: dzięki indywidualnej strukturze stali damasceńskiej i rękojeści z naturalnie rosnącego drewna każdy nóż jest unikatowy i tym samym wyjątkowy.
- Idealny jako prezent – nóż do mięsa to idealny pomysł na prezent i wyjątkowy prezent nie tylko na Boże Narodzenie dla wszystkich miłośników noży. Nóż damasceński jest dostarczany w eleganckim pudełku prezentowym.

Parametry

Długość ostrza	20 cm
Materiał ostrza	67 warstw stali damasceńskiej VG-10
Twardość ostrza	60±2 HRC
Materiał uchwyty	Drewno orzechowe
Przeznaczenie	Nóż do kuchni, do krojenia mięsa, ryb, sushi

Zdjęcia

