



Wakoli Nóż ze stali damasceńskiej, ostrze 9,00 cm długości – profesjonalny nóż z uchwytem z drewna orzechowego i ostrzem ze stali damasceńskiej, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej

Indeks: 691425 Producent: Oleio

Cena: **334.95 zł**

Opis

Wakoli Nóż ze stali damasceńskiej, ostrze 9,00 cm długości – profesjonalny nóż z uchwytem z drewna orzechowego i ostrzem ze stali damasceńskiej, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej

Producent: Oleio

- Najwyższa jakość: bardzo wysokiej jakości, wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60±2HRC
- 1 profesjonalny nóż ze stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego o długości 20,50 cm i długości ostrza 9,00 cm
- Idealny jako prezent dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak warzywa, ryby lub mięso
- Materiał rękojeści: najlepiej wyważony i z ergonomicznymi uchwytami. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i amatorów kucharzy / kucharzy
- Z wysokiej jakości pudełkiem na prezent do bezpiecznego przechowywania noża biurowego, bezpiecznego przechowywania i idealnie zaokrąglonym wyglądem z serii drewna orzechowego Wakoli
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.32 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567704330
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853747031
- **punkt znaku wypunktowania:** Najwyższa jakość: bardzo wysokiej jakości, wyjątkowo ostry nóż ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż z ostrzem z japońskiej stali damasceńskiej, twardość ostrza: 60±2HRC, 1 profesjonalny nóż ze stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego o długości 20,50 cm i długości ostrza 9,00 cm, Idealny jako prezent dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i cierpliwością wyczarują z różnych składników, takich jak warzywa, ryby lub mięso, Materiał rękojeści: najlepiej wyważony i z ergonomicznymi uchwytami. Kompletny zestaw dla profesjonalnych kucharzy / profesjonalnych kucharzy i amatorów kucharzy / kucharzy, Z wysokiej jakości pudełkiem na prezent do bezpiecznego przechowywania noża biurowego, bezpiecznego przechowywania i idealnie zaokrąglonym wyglądem z serii drewna orzechowego Wakoli
- **Opis produktu:** Wakoli nóż biurowy adamaszek, japońska stal damasceńska VG-10 Wszechstronny pomocnik kuchenny: mały, kompaktowy, poręczny. Ten nóż biurowy jest wszechstronny w kuchni. Jego wąskie, ostre ostrze z

wyjatkową strukturą powierzchni sprawia, że idealnie nadaje się do małych prac takich jak cięcie warzyw lub obieranie owoców. Dzięki wielokrotnie złożonej stali ostrze zyskuje szczególną twardość i pozostaje ostre przez długi czas.

Dzięki temu nóż biurowy staje się wszechstronnym i nieodzownym pomocnikiem kuchennym. Cechy: Długość noża/ostrza: 20,50 / 9,00 cm Materiał ostrza: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej, VG-10, stopień twardości ostrza: 60±2HRC Materiał uchwytu: drewno orzechowe Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna Ten piękny wysokiej jakości nóż jest również wyjątkowym prezentem na Boże Narodzenie lub urodziny!

- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż damasceński damasceński santoku zestaw noży profesjonalny japoński japoński nóż szefa kuchni nóż kuchenny nóż kuchenny blok na noże kuchenne stal damasceńska nóż kuchenny damasceński nóż szefa kuchni profesjonalny
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Nóż ze stali damasceńskiej, ostrze 9,00 cm długości – profesjonalny nóż z uchwytem z drewna orzechowego i ostrzem ze stali damasceńskiej, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-22T10:19:54.900Z
- **Liczba przedmiotów:** 32

Parametry

Długość ostrza	9 cm
Długość noża	20,5 cm
Materiał ostrza	67 warstw japońskiej stali damasceńskiej VG-10
Twardość ostrza	60±2 HRC
Materiał ręczki	Drewno orzechowe

Zdjęcia

