



Wakoli Nussbaum nóż Nakiri Premium z ostrzem 22,5 cm, wykonany z 67 warstw prawdziwej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego, nóż ze stali damasceńskiej, nóż kuchenny i profesjonalny nóż

Indeks: **684460** Producent: **Oleio**

Cena: **831.50 zł**

Opis

Wakoli Nussbaum nóż Nakiri Premium z ostrzem 22,5 cm, wykonany z 67 warstw prawdziwej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego, nóż ze stali damasceńskiej, nóż kuchenny i profesjonalny nóż

Producent: Oleio

- Właściwości noża – profesjonalny nóż Nakiri z uchwytem z drewna orzechowego ma długość noża 37,50 cm i długość ostrza 22,50 cm.
- Ostry nóż do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 uzyskuje się stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje bardzo ostry. Uderzenie młotkiem nadaje ostrzu wyjątkowy wygląd.
- Ergonomiczny design – idealnie wyważony nóż Nakiri do mięsa i wszystkich drobnych cięć. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt z drewna oliwkowego oraz balans zapewniają pracę w kuchni bez zmęczenia. Atrakcyjne wzornictwo noży sprawia, że są one nie tylko funkcjonalne, ale również przyciągają wzrok w kuchni. Staranne wykonanie i dbałość o szczegóły sprawiają, że noże są precyzyjne i funkcjonalne.
- Idealny jako prezent – profesjonalny nóż damasceński Nakiri to idealny pomysł na prezent. Dzięki pięknemu pudełku prezentowemu nóż ze stali damasceńskiej można podarować bezpośrednio i będzie wielką radością dla każdego ambitnego kucharza. Nóż szefa kuchni ze stali damasceńskiej to szczególnie prezent dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży!
- Doświadczenie i ekspertyza: w Wakoli mamy doświadczenie w produkcji noży i mamy zespół ekspertów, którzy są zorientowani w produkcji wysokiej jakości ostrzy ze stali damasceńskiej. Dzięki naszemu doświadczeniu rozwinęliśmy wiedzę i umiejętności, aby produkować noże kuchenne, które spełniają wymagania profesjonalnych kucharzy i kucharzy hobbystów. Poważnie traktujemy opinie naszych klientów i wykorzystujemy je, aby stale ulepszać nasz asortyment.
- **waga przedmiotu:** 0.99 kilograms
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny nóż Nakiri z uchwytem z drewna orzechowego ma długość noża 37,50 cm i długość ostrza 22,50 cm., Ostry nóż do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 uzyskuje się stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje bardzo ostry. Uderzenie młotkiem nadaje ostrzu wyjątkowy wygląd., Ergonomiczny design – idealnie wyważony nóż Nakiri do mięsa i wszystkich

drobnych cięć. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt z drewna oliwkowego oraz balans zapewniają pracę w kuchni bez zmęczenia. Atrakcyjne wzornictwo noży sprawia, że są one nie tylko funkcjonalne, ale również przyciągają wzrok w kuchni. Staranne wykonanie i dbałość o szczegóły sprawiają, że noże są precyzyjne i funkcjonalne., Idealny jako prezent – profesjonalny nóż damasceński Nakiri to idealny pomysł na prezent. Dzięki pięknemu pudełku prezentowemu nóż ze stali damasceńskiej można podarować bezpośrednio i będzie wielką radością dla każdego ambitnego kucharza. Nóż szefa kuchni ze stali damasceńskiej to szczególny prezent dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży!, Doświadczenie i ekspertyza: w Wakoli mamy doświadczenie w produkcji noży i mamy zespół ekspertów, którzy są zorientowani w produkcji wysokiej jakości ostrzy ze stali damasceńskiej. Dzięki naszemu doświadczeniu rozwinęliśmy wiedzę i umiejętności, aby produkować noże kuchenne, które spełniają wymagania profesjonalnych kucharzy i kucharzy hobbystów. Poważnie traktujemy opinie naszych klientów i wykorzystujemy je, aby stale ulepszać nasz asortyment.

- **Opis produktu:** Nóż Wakoli Nakiri Premium to doskonałe narzędzie do każdej kuchni, które łączy w sobie profesjonalną jakość i estetyczny design. Dzięki imponującemu ostrzu o długości 22,5 cm, wykonanemu z 67 warstw prawdziwej stali damasceńskiej, ten nóż zapewnia wyjątkową ostrość i trwałość. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt z drewna orzechowego zapewnia wygodną i bezpieczną obsługę, co umożliwia precyzyjne i niemęczące cięcie. Ten nóż Nakiri doskonale nadaje się do krojenia warzyw, owoców i innych produktów spożywczych. Duże i płaskie ostrze umożliwia bezproblemowe cięcie i siekanie, a elegancki wzór ze stali damasceńskiej sprawia, że nóż jest optycznym hitem każdej kuchni. Dla profesjonalnych kucharzy i wymagających kucharzy hobbystów nóż Wakoli Nussbaum Premium Nakiri to inwestycja, która łączy w sobie funkcjonalność, trwałość i design w nieodzownym narzędziu kuchennym.
- **marka:** Wakoli
- **kod unspsc:** 52150000
- **styl:** nóż do warzyw
- **kolor:** Kolor drewna, srebrny, szary
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.99 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567705320
- **zalecane węzły przeglądania:** 3177943031
- **cena katalogowa uvp:** 159
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Nussbaum nóż Nakiri Premium z ostrzem 22,5 cm, wykonany z 67 warstw prawdziwej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna orzechowego, nóż ze stali damasceńskiej, nóż kuchenny i profesjonalny nóż
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-11-06T16:22:35.008Z
- **materiał:** orzech

Parametry

Wymiary	37,5 cm długość całkowita, 22,5 cm długość ostrza
Materiał ostrza	67 warstw prawdziwej stali damasceńskiej
Typ uchwytu	drewno orzechowe

Zdjęcia

