



Wakoli Olive Master - Profesjonalny nóż kuchenny ze stali damasceńskiej

Indeks: **865742** Producent: **Oleio** Kod producenta: **1DM-ALL-OLV**

Cena: **260.55 zł**

Opis

Wakoli Olive nóż ze stali damasceńskiej, nóż uniwersalny, nóż do warzyw, bardzo ostre ostrze 12,50 cm, wykonany z 67 warstw, adamaszek, profesjonalny nóż kuchenny ze szlachetnej stali damasceńskiej, z

Producent: Oleio

Wakoli Olive to profesjonalny nóż damasceński o długości ostrza 12,50 cm wykonany z 67 warstw stali damasceńskiej. Ergonomiczny uchwyt z oliwkowego drewna gwarantuje idealne wyważenie i komfort podczas codziennego gotowania. Każdy nóż jest unikatowy dzięki indywidualnej strukturze stali i rysunkowi drewna oliwnego. Ostry i wszechstronny nóż, który sprawdzi się doskonale w Twojej kuchni.

Ten japoński nóż damasceński jest nie tylko doskonałym narzędziem kuchennym, ale także idealnym prezentem dla miłośników gotowania. Dostarczany w eleganckim pudełku, każdy nóż Wakoli Olive to gwarancja jakości i precyzji. Ciesz się pracą w kuchni bez zmęczenia dzięki doskonałej ergonomii i wyjątkowemu designowi.

Zaawansowana technologia produkcji, wysoka jakość materiałów i dbałość o detale sprawiają, że nóż Wakoli Olive to niezastąpiony pomocnik każdego szefa kuchni. Odkryj magię gotowania z tym wyjątkowym nożem damasceńskim i podkreśl swój talent kulinarne.

Parametry

Długość ostrza	12,5 cm
Ilość warstw stali	67

Zdjęcia

