

Wakoli Orzech nóż ze stali damasceńskiej, nóż do mięsa, bardzo ostre ostrze 20 cm, z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej i profesjonalny nóż kuchenny z prawdziwej stali damasceńskiej z młotkiem i uchwytem z drewna orzechowego

Indeks: 690422 Producent: Oleio

**Cena: 749.95 zł**

## Opis

Wakoli Orzech nóż ze stali damasceńskiej, nóż do mięsa, bardzo ostre ostrze 20 cm, z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej i profesjonalny nóż kuchenny z prawdziwej stali damasceńskiej z młotkiem i uchwytem z drewna orzechowego

Producent: Oleio

- Właściwości noża – profesjonalny nóż do mięsa i krojenia z uchwytem z drewna orzechowego ma długość ostrza 20 cm.
- Ostry nóż do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiąga stopień twardości ostrza  $60 \pm 2$  HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest bardzo ostry. Młotek nadaje ostrzu wyjątkowy wygląd.
- Ergonomiczny uchwyt – idealnie wyważony nóż uniwersalny do mięsa, ryb, sushi, sashimi i do krojenia. Z ergonomicznie ukształtowanym drewnianym uchwytem z drewna orzechowego dla niemęczącej pracy w kuchni.
- Każdy nóż jest unikatem: dzięki indywidualnej strukturze stali damasceńskiej i uchwytowi z naturalnego 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 ze stali damasceńskiej jest dostarczany w eleganckim pudełku prezentowym.

## Parametry

<b>Długość ostrza</b>	20 cm
<b>Materiał ostrza</b>	stal damasceńska VG10
<b>Ilość warstw</b>	67
<b>Materiał uchwytu</b>	drewno orzechowe
<b>Twardość ostrza</b>	$60 \pm 2$ HRC

## Zdjęcia

□