



Wakoli Premium Chef's 6-Cz. Zestaw noży z stali damasceńskiej

Indeks: **845779** Producent: **WAKOLI** Kod producenta: **6DM-HOL-EDB-MBL-ACA-AMZ**

Cena: **1,226.30 zł**

Opis

Wakoli Edib 6-częściowy zestaw noży ze stali damasceńskiej, ostre ostrza od 8 do 20,5 cm, zestaw noży kuchennych premium z 67 warstw stali damasceńskiej, uchwyty z drewna pakka, profesjonalny zestaw

Producent: Wakoli

- Właściwości noża – 6-częściowy profesjonalny zestaw noży ze stali damasceńskiej zawiera nóż szefa kuchni (nóż: 33 / ostrze: 20 cm), nóż do mięsa (30/18 cm), nóż do chleba (33/20 cm), nóż Santoku (30/17 cm), mały nóż Santoku (23/12 cm) oraz nóż biurowy (11). 9,5 / 8 cm). Ten profesjonalny nóż szefa kuchni przekonuje swoją wyjątkową ostrością. Praktyczny magnetyczny uchwyt na noże dzięki inteligentnemu umieszczeniu magnesów może bezpiecznie trzymać do sześciu krótkich i długich noży.
- Ergonomiczne wzornictwo – ten zestaw noży kuchennych z ergonomicznie ukształtowanymi uchwytami z drewna Pakka zapewnia dzięki swojej wyważonej równowadze, bezpieczną pracę i doskonale nadaje się do wszystkich produktów spożywczych. Magnetyczny, jednostronny blok na noże ze szlachetnego drewna akacjowego łączy w sobie minimalistyczny design z praktyczną funkcjonalnością, bezpiecznie i stylowo przechowując noże oraz umożliwiając szybki dostęp.
- Elastyczne zastosowanie – nasze noże ze stali damasceńskiej przekonują wszechstronnymi możliwościami zastosowania, wysoką stabilnością i precyzyjnym cięciem. W szczególności podczas krojenia, krojenia i parowania mięsa, ryb i warzyw noże Santoku pokazują swoje mocne, ponieważ dzięki sztywnej strukturze ostrza zachowują stabilność kształtu nawet podczas wymagających prac cięcia. Dzięki temu możliwe jest dokładne, bezpieczne i czyste cięcie.
- Ostry nóż do golenia – dzięki rdzeniu tnącemu VG10 osiąga się stopień twardości ostrza 60±2 HRC. Dzięki specjalnej obróbce cieplnej ostrzy w temperaturze ponad 800°C i obróbce na zimno ciekłym azotem w temperaturze -150°C optymalizuje się z wysokiej jakości stali ostrza. Noże te są ręcznie szlifowane i polerowane, aby osiągnąć optymalną wydajność cięcia. To sprawia, że ten wysokiej jakości nóż kuchenny jest wyjątkowo ostry i pozostaje on przez długi czas.
- Idealny jako prezent – te damasceńskie noże szefa kuchni to idealny pomysł na prezent. Zestaw można podarować w stylowym opakowaniu prezentowym, który zachwyca minimalistycznym wzornictwem i starannym wykonaniem, emanuje elegancją i sprawi wiele radości każdemu ambitnemu kucharzowi. Wyjątkowy prezent na Boże Narodzenie i każdą okazję dla wszystkich miłośników noży.
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – 6-częściowy profesjonalny zestaw noży ze stali damasceńskiej zawiera nóż szefa kuchni (nóż: 33 / ostrze: 20 cm), nóż do mięsa (30/18 cm), nóż do chleba (33/20 cm), nóż Santoku (30/17 cm), mały nóż Santoku (23/12 cm) oraz nóż biurowy (11). 9,5 / 8 cm). Ten profesjonalny nóż szefa kuchni przekonuje swoją wyjątkową ostrością. Praktyczny magnetyczny uchwyt na noże dzięki inteligentnemu umieszczeniu magnesów może bezpiecznie trzymać do sześciu krótkich i długich noży., Ergonomiczne wzornictwo – ten zestaw

noże kuchennych z ergonomicznie ukształtowanymi uchwytami z drewna Pakka zapewnia dzięki swojej wyważonej równowadze, bezpieczną pracę i doskonale nadaje się do wszystkich produktów spożywczych. Magnetyczny, jednostronny blok na noże ze szlachetnego drewna akacjowego łączy w sobie minimalistyczny design z praktyczną funkcjonalnością, bezpiecznie i stylowo przechowując noże oraz umożliwiając szybki dostęp., Elastyczne zastosowanie – nasze noże ze stali damasceńskiej przekonują wszechstronnymi możliwościami zastosowania, wysoką stabilnością i precyzyjnym cięciem. W szczególności podczas krojenia, krojenia i parowania mięsa, ryb i warzyw noże Santoku pokazują swoje mocne, ponieważ dzięki sztywnej strukturze ostrza zachowują stabilność kształtu nawet podczas wymagających prac cięcia. Dzięki temu możliwe jest dokładne, bezpieczne i czyste cięcie., Ostry nóż do golenia – dzięki rdzeniu tnącemu VG10 osiąga się stopień twardości ostrza 60±2 HRC. Dzięki specjalnej obróbce cieplnej ostrzy w temperaturze ponad 800°C i obróbce na zimno ciekłym azotem w temperaturze -150°C optymalizuje się z wysokiej jakości stali ostrza. Noże te są ręcznie szlifowane i polerowane, aby osiągnąć optymalną wydajność cięcia. To sprawia, że ten wysokiej jakości nóż kuchenny jest wyjątkowo ostry i pozostaje on przez długi czas., Idealny jako prezent – te damasceńskie noże szefa kuchni to idealny pomysł na prezent. Zestaw można podarować w stylowym opakowaniu prezentowym, który zachwyca minimalistycznym wzornictwem i starannym wykonaniem, emanuje elegancją i sprawi wiele radości każdemu ambitnemu kucharzowi. Wyjątkowy prezent na Boże Narodzenie i każdą okazję dla wszystkich miłośników noży.

- **ilość sztuk w opakowaniu** 1
- **Opis produktu:** Zestaw noży damasceńskich, azjatyckich noży azjatyckich, zestaw noży kuchennych premium, zestaw noży damasceńskich, stal damasceńska, zestaw noży damasceńskich, stal damasceńska, zestaw noży ze stali damasceńskiej, zestaw noży ze stali damasceńskiej, zestaw noży ze stali damasceńskiej, zestaw noży damasceńskich, zestaw noży damasceńskich, zestaw noży ze stali damasceńskiej zestaw noży Zestaw japońskich noży kuchennych japońskich noży japońskich zestaw noży japońskich noży kuchennych zestaw noży japońskich noży kuchennych ze stali damasceńskiej profesjonalny zestaw noży kuchennych profesjonalny zestaw noży kuchennych profesjonalny zestaw noży kuchennych wysokiej jakości zestaw noży kuchennych profesjonalny zestaw noży kuchennych zestaw noży do mięsa, profesjonalny zestaw noży kuchennych wysokiej jakości zestaw noży noży Zestaw noży kuchennych, profesjonalny zestaw noży kuchennych, zestaw profesjonalnych noży kuchennych, zestaw noży kuchennych, zestaw profesjonalnych noży kuchennych, zestaw noży kuchennych, zestaw noży kuchennych, ostry, zestaw noży kuchennych, profesjonalny zestaw noży kuchennych zestaw noży Zestaw ostrych noży kuchennych, profesjonalny zestaw noży kuchennych, profesjonalny zestaw noży kuchennych, zestaw noży kuchennych z blokiem damasceńskim, zestaw noży damasceńskich, zestaw noży damasceńskich, zestaw noży kuchennych z blokiem noży damasceńskich, z blokiem noży damasceńskich, z blokiem noży damasceńskich, z blokiem na noże kuchenne zestaw noży z blokiem Zestaw noży kuchennych z blokiem na noże, blok na noże, zestaw noży damasceńskich, blok na noże, blok na noże, blok na noże, blok na noże, czarny, z blokiem na noże, zestaw noży japońskich, blok na noże, zestaw noży z blokiem na noże, zestaw noży z blokiem na noże, zestaw noży z listwą magnetyczną i blokiem na noże
- **marka:** Wakoli
- **kod unspsc:** 52151700
- **styl:** Edib 6-częściowy zestaw noży z magnetycznym blokiem na noże
- **kolor:** srebrny, kolor drewna
- **waga opakowania przedmiotu:** 4.98 kilograms
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567705849
- **zalecane węzły przeglądania:** 3177950031
- **numer modelu:** 6DM-HOL-EDB-MBL-ACA-AMZ
- **cena katalogowa uvp:** 265
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Edib 6-częściowy zestaw noży ze stali damasceńskiej, ostre ostrza od 8 do 20,5 cm, zestaw noży kuchennych premium z 67 warstw stali damasceńskiej, uchwyty z drewna pakka, profesjonalny zestaw
- **data uruchomienia strony produktu:** 2022-12-14T17:17:14.568Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Waga	4.98 kg
Kolor	srebrny, kolor drewna
Materiał	stal nierdzewna
Ilość sztuk w opakowaniu	1

Zdjęcia

