

Wakoli Prestige Nóż Biurowy Damasceński 8,5 cm

Indeks: 807005 Producent: Oleio

Cena: 180.55 zł

Opis

Wakoli EDIB Pro nóż biurowy ze stali damasceńskiej, ostrze 8,50 cm, bardzo ostre z 67 warstw z rdzeniem ze stali VG10, nóż ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż szefa kuchni, wykonany z prawdziwej stali damasceńskiej i rękojeści z drewna pakka

Producent: Oleio

Profesjonalny nóż biurowy Wakoli EDIB Pro cechuje się ostrzem o długości 8,50 cm wykonanym z 67 warstw stali damasceńskiej. Dzięki wysokiemu stopniowi twardości ostrza, ten nóż kuchenny zapewnia niezwykłą ostrość i precyzję podczas cięcia. Ergonomiczny uchwyt z drewna pakka sprawia, że nóż idealnie leży w dłoni i jest wygodny w użytkowaniu dla osób lewo- i praworęcznych.

Wakoli EDIB Pro to połączenie tradycyjnego rzemiosła z nowoczesną technologią, które daje efekt w postaci niezwykle ostrego i trwałego noża kuchennego. Ten profesjonalny nóż biurowy to nie tylko narzędzie pracy, ale także wyjątkowy element wyposażenia kuchni. Odkryj magię gotowania z nóż Wakoli EDIB Pro ze stali damasceńskiej!

Parametry

Długość ostrza	8,50 cm
Materiał ostrza	Stal damasceńska, VG10
Rodzaj rękojeści	Drewno pakka
Zastosowanie	Profesjonalny nóż kuchenny

Zdjęcia