



## Wakoli ProSantoku Premium Zestaw 2 Noży Damasceńskich 11 i 16 cm

Indeks: **834702** Producent: **Oleio**

Cena: **504.00 zł**

### Opis

Wakoli Edib Pro Premium zestaw 2 noży damasceńskich Santoku z ostrzami 11 i 16 cm, 67 warstw prawdziwej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna pakka, zestaw noży damasceńskich i profesjonalnych noży

Producent: Oleio

- Właściwości noża – profesjonalny zestaw noży ze stali damasceńskiej zawiera nóż Santoku (nóż: 30 / ostrze: 16 cm) i mały nóż Santoku (nóż: 23 / ostrze: 11 cm). Noże w tym zestawie noży kuchennych są idealnym wyposażeniem podstawowym do małych i dużych zadań w kuchni.
  - Ostry nóż do golenia – dzięki rdzeniu tnącemu VG10 ten nóż ze stali damasceńskiej osiąga stopień twardości ostrza  $60\pm 2$  HRC. Dzięki specjalnej obróbce cieplnej ostrzy w temperaturze ponad  $800^{\circ}\text{C}$  i obróbce na zimno azotem w temperaturze  $-150^{\circ}\text{C}$  optymalizuje się z wysokiej jakości stali ostrza. Ostrza tych noży są ręcznie szlifowane i polerowane, aby osiągnąć optymalną wydajność cięcia. Dzięki temu Twój profesjonalny nóż kuchenny jest ostry i długo pozostanie.
  - Ergonomiczne wzornictwo – ten zestaw noży kuchennych jest idealnie wyważony i doskonale nadaje się do mięsa, ryb i warzyw. Ergonomiczny uchwyt z drewna Pakka 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 prezent – profesjonalny zestaw noży kuchennych ze stali damasceńskiej to idealny pomysł na prezent. Dzięki pięknemu pudełku prezentowemu zestaw noży damasceńskich można podarować bezpośrednio i będzie wielką radością dla każdego ambitnego kucharza. Profesjonalny zestaw noży kuchennych to wyjątkowy 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:** 1.21 kilograms
  - **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny zestaw noży ze stali damasceńskiej zawiera nóż Santoku (nóż: 30 / ostrze: 16 cm) i mały nóż Santoku (nóż: 23 / ostrze: 11 cm). Noże w tym zestawie noży kuchennych są idealnym wyposażeniem podstawowym do małych i dużych zadań w kuchni., Ostry nóż do golenia – dzięki rdzeniu tnącemu VG10 ten nóż ze stali damasceńskiej osiąga stopień twardości ostrza  $60\pm 2$  HRC. Dzięki specjalnej obróbce cieplnej ostrzy w temperaturze ponad  $800^{\circ}\text{C}$  i obróbce na zimno azotem w temperaturze  $-150^{\circ}\text{C}$  optymalizuje się z wysokiej jakości stali ostrza. Ostrza tych noży są ręcznie szlifowane i polerowane, aby osiągnąć optymalną wydajność cięcia. Dzięki temu Twój profesjonalny nóż kuchenny jest ostry i długo pozostanie., Ergonomiczne wzornictwo – ten

zestaw noży kuchennych jest idealnie wyważony i doskonale nadaje się do mięsa, ryb i warzyw. Ergonomiczny uchwyt z drewna Pakka 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 prezent – profesjonalny zestaw noży kuchennych ze stali damasceńskiej to idealny pomysł na prezent. Dzięki pięknemu pudełku prezentowemu zestaw noży damasceńskich można podarować bezpośrednio i będzie wielką radością dla każdego ambitnego kucharza. Profesjonalny zestaw noży kuchennych to wyjątkowy 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:** Wakoli Edib Profi zestaw 2 noży ze stali damasceńskiej Seria noży damasceńskich Wakoli należy do najostrożniejszych serii noży na świecie i uzupełnia każdą profesjonalną kuchnię oraz kuchnię pasjonatowego kucharza. Ciesz się perfekcyjnym krojeniem podczas przygotowywania kulinarnych przysmaków. Te noże damasceńskie są wykonane ze specjalnej, japońskiej stali i zostały wykonane na tej samej zasadzie produkcji mieczy samurajskich (katana). Twardość Rockwella wynosi  $60 \pm 2$  HRC. Idealnie wyważone ergonomicznymi uchwytami z brązowego drewna Pakka, noże z serii Edib Pro są wygodne w użyciu. Ciesz się wyjątkową jakością cięcia, która znacznie przewyższa wydajność tradycyjnych noży stalowych. Cechy produktu: Nóż Santoku: 30 / 16 cm Mały nóż Santoku: 23 / 11 cm. Materiał ostrza: japońskie ostrza damasceńskie, wykonane z 67 warstw stali. Stopień twardości ostrza:  $60 \pm 2$  HRC. Materiał uchwytów: drewno Pakka Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna Wspaniały pomysł na prezent dla kucharza, kucharki na rocznicę lub zdany egzamin końcowy.
- **marka:** Wakoli
- **kod unspsc:** 52151600
- **styl:** Zestaw EDIB Pro (Santoku)
- **kolor:** Zestaw 2 szt. Santoku
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.21 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567708468
- **zalecane węzły przeglądania:** 3177943031
- **cena katalogowa uvp:** 99
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Edib Pro Premium zestaw 2 noży damasceńskich Santoku z ostrzami 11 i 16 cm, 67 warstw prawdziwej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna pakka, zestaw noży damasceńskich i profesjonalnych noży
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2023-06-27T15:44:24.691Z

## Parametry

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Długość ostrza dużego noża | 16 cm |
|----------------------------|-------|

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Długość ostrza małego noża | 11 cm |
|----------------------------|-------|

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| Materiał ostrza | 67 warstw stali damasceńskiej |
|-----------------|-------------------------------|

|             |              |
|-------------|--------------|
| Typ uchwytu | Drewno Pakka |
|-------------|--------------|

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Twardość ostrza | $60 \pm 2$ HRC |
|-----------------|----------------|

## Zdjęcia

