

Wakoli Santoku 20 cm - Profesjonalny nóż szefa kuchni z damasceńskiej stali

Indeks: 688791 Producent: Oleio

Cena: **931.50 zł**

Opis

Wakoli Olive HS seria damasceński nóż szefa kuchni styl japoński 20 cm bardzo ostre ostrze z 67 warstw | profesjonalny nóż szefa kuchni z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z czarnym obiciem młotkowym i uchwytem z drewna oliwkowego

Producent: Oleio

- Właściwości noża – profesjonalny nóż Santoku w stylu serbskim z uchwytem z drewna oliwkowego ma długość 34,00 cm i długość ostrza 20,00 cm.
 - Ostrość noża do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiągnięto stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny wykonany z 67 warstw zawijanej stali jest i pozostaje wyjątkowo ostry. Czarny młotek nadaje nożowi kuchennemu szczególny wygląd.
 - Ergonomiczny uchwyt – idealnie wyważony nóż Santoku do mięsa, ryb, warzyw, sushi i sushimi. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt z drewna oliwkowego zapewnia niemęczącą pracę w kuchni.
 - Idealny jako prezent – nóż Santoku to idealny pomysł na prezent nie tylko na Boże Narodzenie. Ten profesjonalny nóż to wyjątkowy prezent dla wszystkich miłośników noży!
 - Z eleganckim pudełkiem na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu nóż można podarować bezpośrednio i będzie wspaniałą radością dla każdego ambitnego kucharza!
-
- **waga opakowania przedmiotu:** 1 kilograms
 - **producent:** Oleio
 - **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567706433
 - **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853747031
 - **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny nóż Santoku w stylu serbskim z uchwytem z drewna oliwkowego ma długość 34,00 cm i długość ostrza 20,00 cm., Ostrość noża do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiągnięto stopień twardości ostrza 60 ± 2 HRC. Profesjonalny nóż kuchenny wykonany z 67 warstw zawijanej stali jest i pozostaje wyjątkowo ostry. Czarny młotek nadaje nożowi kuchennemu szczególny wygląd., Ergonomiczny uchwyt – idealnie wyważony nóż Santoku do mięsa, ryb, warzyw, sushi i sushimi. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt z drewna oliwkowego zapewnia niemęczącą pracę w kuchni., Idealny jako prezent – nóż Santoku to idealny pomysł na prezent nie tylko na Boże Narodzenie. Ten profesjonalny nóż to wyjątkowy prezent dla wszystkich miłośników noży!, Z eleganckim pudełkiem na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu nóż można podarować bezpośrednio i będzie wspaniałą radością dla każdego ambitnego kucharza!
 - **Opis produktu:** Nóż Santoku w stylu serbskim | WAKOLI - nóż ze stali damasceńskiej | seria "Wakoli Olive HS Nasze noże ze stali damasceńskiej należą do najostrzejszych serii noży na świecie. Nóż szefa kuchni w stylu japońskim z serii "Wakoli Olive HS" to lekki, elastyczny nóż do cięcia przez ulubionych kucharzy. Jego nazwa (San = trzy, toku =

cnoty) jest inspiracją do doskonałych właściwości podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw. Czarne i młotkowane ostrze o długości 20,00 cm jest wykonane z 67 warstw stali damasceńskiej oryginalnej japońskiej stali damasceńskiej i osiąga stopień twardości 60+-2HRC. Te warstwy stali zostały wielokrotnie zawinięte, dzięki czemu struktura z różnych warstw każdego noża z kolekcji Wakoli jest wyjątkowym produktem. W ten sposób powstaje wyjątkowy nóż, na którym można polegać podczas codziennego użytkowania. Uchwyt wykonany jest ze szlachetnego drewna oliwkowego i jest synonimem ponadczasowej elegancji. W naszych nożach tradycyjne rękodzieło łączy się z nowoczesną, azjatycką sztuką kuźnią. Dzięki idealnie dobranej kombinacji różnych surowców powstaje wyjątkowy produkt, który jest bardzo wytrzymały i wyjątkowo twardy, dzięki czemu pozostaje dłużej ostry. Przekonaj się sam! Nóż Santoku w stylu serbskim jest dostarczany w eleganckim drewnianym opakowaniu. Cechy: Długość noża/ostrza: 34,00 cm/20,00 cm. Ostrze: wykonane z 67 warstw stali. Stopień twardości ostrza: 60±2HRC Wygląd ostrza: młotkowane, czarne Uchwyt: drewno oliwkowe

- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż damasceński ze stali damasceńskiej santoku, zestaw noży profesjonalnych, japoński japoński nóż szefa kuchni w bloku kuchennym, nóż szefa kuchni
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli Olive HS seria damasceński nóż szefa kuchni styl japoński 20 cm bardzo ostre ostrze z 67 warstw i profesjonalny nóż szefa kuchni z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z czarnym obiciem młotkowym i uchwytem z drewna oliwkowego
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-09-02T22:06:24.694Z

Parametry

Długość całkowita noża	34 cm
Długość ostrza	20 cm
Materiał ostrza	67 warstw stali damasceńskiej
Twardość ostrza	60+-2 HRC
Materiał uchwytu	Drewno oliwkowe

Zdjęcia

