



Zestaw Noży Wakoli EDIB - Elegancja i Jakość w Twojej Kuchni

Indeks: **681001** Producent: **Oleio** Kod producenta: **6DM-HOL-EDB**

Cena: 980.56 zł

Opis

Wakoli EDIB, zestaw 5 noży ze stali damasceńskiej VG-10 z rękojeściami z drewna pakka w pudełku drewnianym, ostrza o długości od 8,50 cm do 20,00 cm

Producent: Oleio

Zapewnij sobie doskonałą jakość krojenia z zestawem 5 bardzo ostrych noży ze stali damasceńskiej Wakoli EDIB. Ostrza wykonane z 67 warstw stali zapewniają optymalną ostrość i trwałość. Ergonomiczne uchwyty z drewna pakka gwarantują wygodne i precyzyjne użytkowanie.

Ten kompletny zestaw noży to idealny prezent dla pasjonatów gotowania. Teraz każda potrawa stanie się wyjątkowa, dzięki właściwemu narzędziu. Odkryj unikalną jakość cięcia, która przewyższa tradycyjne noże stalowe.

Zestaw 5 noży ze stali damasceńskiej marki Wakoli EDIB to połączenie tradycji japońskiego rzemiosła kowalskiego z nowoczesnym designem. Odkryj magię kuchni z nożami Wakoli EDIB, które zachwycą każdego kucharza profesjonalnego i amatora.

- Najwyższa jakość: 5 bardzo ostrych noży profesjonalnych z japońskimi ostrzami damasceńskimi i uchwyty z drewna Pakka, stopień twardości ostrza: 60 ± 2 HRC; wykonane z 67 warstw stali, każde ostrze zapewnia optymalną ostrość dzięki wysokiej stopowej, hartowanej lodowo stali węglowej.
- 5 ostrych noży w zestawie. Długość noża/długość ostrza: nóż szefa kuchni 33,5/20 cm, nóż do mięsa 30/18 cm, nóż Santoku 30,5/17 cm, mały nóż Santoku 23,5/12 cm, nóż biurowy 19,5/8,5 cm.
- Idealny jako prezent dla siebie lub przyjaciół, którzy kochają gotowanie i z sercem i pasją potrafią wyczarować z różnych składników, takich jak warzywa, owoce, ryby lub mięso wyjątkowe potrawy.
- Ergonomiczne uchwyty: idealnie wyważone i z ergonomicznymi uchwyty z drewna pakka do użytkowania bez zmęczenia. Kompletny zestaw dla kucharzy profesjonalnych i amatorów.
- Z drewnianym pudełkiem do bezpiecznego przechowywania zestawu noży. Bezpieczne przechowywanie i idealnie dopełnienie wyglądu. Wakoli seria Edib. Profesjonalne noże kuchenne.
- **waga przedmiotu:** 500 grams
- **Liczba części:** 5
- **punkt znaku wypunktowania:** Najwyższa jakość: 5 bardzo ostrych noży profesjonalnych z japońskimi ostrzami damasceńskimi i uchwyty z drewna Pakka, stopień twardości ostrza: 60 ± 2 HRC; wykonane z 67 warstw stali, każde ostrze zapewnia optymalną ostrość dzięki wysokiej stopowej, hartowanej lodowo stali węglowej., 5 ostrych noży w zestawie. Długość noża/długość ostrza: nóż szefa kuchni 33,5/20 cm, nóż do mięsa 30/18 cm, nóż Santoku 30,5/17 cm, mały nóż Santoku 23,5/12 cm, nóż biurowy 19,5/8,5 cm., Idealny jako prezent dla siebie lub przyjaciół, którzy

kochają gotowanie i z sercem i pasją potrafią wyczarować z różnych składników, takich jak warzywa, owoce, ryby lub mięso wyjątkowe potrawy., Ergonomiczne uchwyty: idealnie wyważone i z ergonomicznymi uchwytami z drewna pakka do użytkowania bez zmęczenia. Kompletny zestaw dla kucharzy profesjonalnych i amatorów., Z drewnianym pudełkiem do bezpiecznego przechowywania zestawu noży. Bezpieczne przechowywanie i idealnie dopełnienie wyglądu. Wakoli seria Edib. Profesjonalne noże kuchenne.

- **ilość sztuk w opakowaniu** 1
- **Opis produktu:** Zestaw 5 noży ze stali damasceńskiej marki Wakoli Edib w drewnianym pudełku. Seria noży ze stali damasceńskiej marki Wakoli należy do najostrożniejszych serii noży na świecie i uzupełni każdą profesjonalną kuchnię oraz kuchnię kucharza amatora. Ciesz się idealnym krojeniem podczas przygotowywania kulinarnych potraw. Te noże ze stali damasceńskiej są wykonane ze specjalnej, japońskiej stali i zostały wyprodukowane zgodnie z techniką produkcji mieczy samurajskich (Katana). Twardość w skali Rockwella wynosi 60 +/-2. Zestaw 5 noży z serii Wakoli Edib jest idealnie wyważony z ergonomicznymi uchwytami z brązowego drewna pakka dla wygodnego użytkowania. Ciesz się wyjątkową jakością cięcia, która znacznie przewyższa wydajność tradycyjnych noży stalowych. Cechy: (długość noża i ostrza) Nóż szefa kuchni: 33,50 cm, 20,00 cm. Nóż do mięsa: 30,00 cm, 18,00 cm. Nóż Santoku: 29,00 cm, 17,00 cm. Mały nóż Santoku: 22,50 cm, 12,00 cm. Nóż biurowy: 19,00 cm, 8,50 cm. Materiał ostrzy: japońska stal damasceńska z rdzeniem stalowym VG-10. Materiał uchwytów: drewno pakka, brązowe.
- **marka:** Wakoli
- **numer części:** 6DM-HOL-EDB
- **styl:** Seria EDIB
- **kolor:** srebro
- **waga opakowania przedmiotu:** 2.08 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567701780
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853744031
- **numer modelu:** 6DM-HOL-EDB
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli EDIB, zestaw 5 noży ze stali damasceńskiej VG-10 z rękojeściami z drewna pakka w pudełku drewnianym, ostrza o długości od 8,50 cm do 20,00 cm
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-17T02:17:58.335Z
- **materiał:** drewno, brąz, Orzech

Parametry

Długość ostrza	od 8,50 cm do 20,00 cm
Materiał ostrzy	stal damasceńska VG-10
Materiał rączek	drewno pakka
Typ	zestaw noży kuchennych
Liczba noży w zestawie	5

Zdjęcia

