



Zestaw noży Wakoli Premium z Damasta – 12 cm i 13 cm – uchwyty z drewna Pakka

Indeks: **709337** Producent: **Oleio** Kod producenta: **2DM-KLN-SAN-ESE**

Cena: **352.28 zł**

Opis

Wakoli EDIB Essentials zestaw 2 noży ze stali damasceńskiej – ostrza 12 cm i 13 cm z 67 warstw stali damasceńskiej – drewniany uchwyt – pudełko prezentowe i ochrona palców w zestawie – nóż szefa

Producent: Oleio

- Właściwości noży: zestaw noży Wakoli EDIB Essentials obejmuje nóż 12 cm i 13 cm. Oba ostrza są wykonane z 67 warstw stali damasceńskiej z rdzeniem VG10, co zapewnia twardość ostrza 55 ± 1 HRC. Te profesjonalne noże kuchenne są i pozostają bardzo ostre.
- Ergonomiczny uchwyt: doskonale wyważone noże szefa kuchni i Santoku są idealne do mięsa, ryb, warzyw i wielu innych. Dzięki symetrycznemu uchwytowi i obustronnemu szlifowi nadają się dla osób lewo- i praworęcznych. Szczególna ergonomia uchwytu oraz pierwszorzędny rozkład środka ciężkości zapewniają niemęczącą pracę w kuchni.
- Każdy nóż jest unikatem: indywidualna struktura stali damasceńskiej sprawia, że każdy nóż jest unikatem. Bądź gwiazdą w swojej kuchni, niezależnie od tego, czy gotujesz dla przyjaciół i rodziny, czy tylko dla siebie. Jeszcze nigdy nie było tak proste.
- Idealny na prezent: zestaw noży damasceńskich Wakoli EDIB Essentials to idealny pomysł na prezent dla Ciebie i Twoich bliskich. Nie tylko miłośnicy noży będą zachwyceni wzornictwem, jakością i ostrością. Te damasceńskie noże kuchenne są hitem każdej kuchni. Przekonaj się sam. Nóż ze stali damasceńskiej jest dostarczany w eleganckim pudełku prezentowym i jest idealnym prezentem na każdą okazję.
- Nasza ekspertyza: Wakoli jest synonimem najwyższej jakości i doskonałego rzemiosła. Nasze noże są wykonane z najlepszych materiałów i podlegają surowym kontrolom jakości. Zaufaj naszemu wieloletniemu doświadczeniu i doświadczeniu w produkcji pierwszorzędnych noży kuchennych.

- **kolor:** Pakka
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.2 pounds
- **język:** german
- **producent:** Oleio
- **waga przedmiotu:** 0.53 kilograms
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567709366
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noży: zestaw noży Wakoli EDIB Essentials obejmuje nóż 12 cm i 13 cm. Oba ostrza są wykonane z 67 warstw stali damasceńskiej z rdzeniem VG10, co zapewnia twardość ostrza 55 ± 1 HRC. Te profesjonalne noże kuchenne są i pozostają bardzo ostre., Ergonomiczny uchwyt: doskonale wyważone noże szefa kuchni i Santoku są idealne do mięsa, ryb, warzyw i wielu innych. Dzięki symetrycznemu uchwytowi i obustronnemu szlifowi nadają się dla osób lewo- i praworęcznych. Szczególna ergonomia uchwytu oraz pierwszorzędny rozkład

środka ciężkości zapewniają niemęczącą pracę w kuchni., Każdy nóż jest unikatem: indywidualna struktura stali damasceńskiej sprawia, że każdy nóż jest unikatem. Bądź gwiazdą w swojej kuchni, niezależnie od tego, czy gotujesz dla przyjaciół i rodziny, czy tylko dla siebie. Jeszcze nigdy nie było tak proste., Idealny na prezent: zestaw noży damasceńskich Wakoli EDIB Essentials to idealny pomysł na prezent dla Ciebie i Twoich bliskich. Nie tylko miłośnicy noży będą zachwyceni wzornictwem, jakością i ostrością. Te damasceńskie noże kuchenne są hitem każdej kuchni. Przekonaj się sam. Nóż ze stali damasceńskiej jest dostarczany w eleganckim pudełku prezentowym i jest idealnym prezentem na każdą okazję., Nasza ekspertyza: Wakoli jest synonimem najwyższej jakości i doskonałego rzemiosła. Nasze noże są wykonane z najlepszych materiałów i podlegają surowym kontrolom jakości. Zaufaj naszemu wieloletniemu doświadczeniu i doświadczeniu w produkcji pierwszorzędnych noży kuchennych.

- ilość sztuk w opakowaniu: 1
- numer modelu: 2DM-KLN-SAN-ESE
- Opis produktu:** Doświadcz perfekcji cięcia dzięki zestawowi 2 noży damasceńskich Wakoli EDIB Essentials. Ten zestaw obejmuje nóż szefa kuchni i nóż Santoku o długości ostrza 12 cm i 13 cm. Ostrza są wykonane z 67 warstw prawdziwej stali damasceńskiej i wysokiej jakości stali 5Cr15MoV, co zapewnia imponującą ostrość i niezrównany wygląd. Te noże sprawiają, że każde przygotowanie staje się wyjątkowym przeżyciem. Ergonomicznie ukształtowane uchwyty z drewna leżą przyjemnie i bezpiecznie w dłoni. Ta konstrukcja zapewnia wygodne i niemęczące cięcie, nawet przy dłuższym użytkowaniu. Stopień twardości Rockwell 55±1 HRC zapewnia długotrwałą ostrość i wyjątkową stabilność cięcia. Dzięki wysokiej jakości wykonaniu i zastosowaniu 67 warstw stali damasceńskiej ostrza są wyjątkowo ostre i odporne na cięcie. Niezależnie od tego, czy kroisz mięso, ryby, warzywa czy owoce – dzięki tym nożom uda Ci się bez problemu czyste i precyzyjne cięcie. Te noże nadają się zarówno do profesjonalnej kuchni, jak i do kuchni hobbystycznej. Stylowe wzornictwo i wysokiej jakości wykonanie sprawiają, że zestaw 2 noży damasceńskich Wakoli EDIB Essentials jest nieodzownym narzędziem w każdej kuchni i idealnym prezentem dla każdego, kto lubi gotować. Nadaj swojemu wyposażeniu kuchennemu to coś, a doświadcz radości z perfekcyjnego krojenia. Cechy: długość noża / ostrza małego noża kuchennego: 24 / 13 cm Długość noża / ostrza mały Santoku: 23,5/12 cm Materiał ostrza: 5Cr15MoV Stopień twardości ostrza: 55±1HRC Materiał uchwyty: uchwyt z drewna Pakka Styl: profesjonalna kuchnia, kuchnia hobbystyczna
- marka: Wakoli
- długość przedmiotu: 24 centimeters
- nazwa przedmiotu:** Wakoli EDIB Essentials zestaw 2 noży ze stali damasceńskiej – ostrza 12 cm i 13 cm z 67 warstw stali damasceńskiej – drewniany uchwyt – pudełko prezentowe i ochrona palców w zestawie – nóż szefa
- rodzaj konstrukcji: Podrobiony
- data uruchomienia strony produktu:** 2024-06-03T09:50:48.008Z
- rozmiar: XL
- materiał: Stal damasceńska, VG10
- numer części: 2DM-KLN-SAN-ESE
- przelicznik jednostek: 1

Parametry

Materiał ostrza	67 warstw stali damasceńskiej z rdzeniem VG10
Długość ostrza	12 cm i 13 cm
Waga zestawu	0.53 kg
Kolor uchwyty	Drewno Pakka
Stopień twardości	55±1 HRC

Zdjęcia

