



Le Creuset Nóż Santoku, 18 cm ostrze ze stali damasceńskiej z rdzeniem VG10 i gładkim szlifem, uchwyt z drewna oliwkowego, brązowy/srebrny

Indeks: 367464 Producent: Le Creuset Kod producenta: 98000218000200

Cena: **1,094.11 zł**

Opis

Le Creuset Nóż Santoku, 18 cm ostrze ze stali damasceńskiej z rdzeniem VG10 i gładkim szlifem, uchwyt z drewna oliwkowego, brązowy/srebrny

Producent: Le Creuset

Nóż Santoku marki Le Creuset z ostrzem o długości 18 cm, wykonanym ze stali damasceńskiej o rdzeniu VG-10. Doskonale nadaje się do krojenia warzyw, mięsa i ryb, a także do porcjowania.

Ostrze jest wysokiej jakości, wykonane ze stali damasceńskiej, o gładkim szlifie. Idealnie nadaje się do precyzyjnego cięcia drobiu, ryb, a także rozdrabniania ziół i warzyw.

Nóż został wyposażony w ergonomicznie ukształtowany uchwyt z pięknego drewna oliwkowego. Dzięki temu zapewnia optymalną obsługę przy cięciu, zarówno dla osób lewo- jak i praworęcznych. Zalecane jest mycie ręczne, przy użyciu łagodnego środka czyszczącego, oraz ostrzenie za pomocą ceramicznej ostrzałki do noży.

- Nóż Le Creuset Santoku z ostrzem ze stali damasceńskiej o długości 18 cm z rdzeniem VG-10, idealny do warzyw, mięsa lub ryb oraz do krojenia i porcjowania.
- Wysokiej jakości ostrze ze stali damasceńskiej o gładkim szlifie, idealne do czystego krojenia drobiu lub ryb, a także rozdrabniania ziół i warzyw.
- Ergonomicznie ukształtowany uchwyt wykonany z pięknego drewna oliwkowego; z wyważonym rozłożeniem ciężaru zapewnia optymalną obsługę podczas cięcia, dla osób lewo- i praworęcznych.
- Zalecane mycie ręczne ciepłą wodą i łagodnym środkiem do szorowania, łatwe ostrzenie za pomocą ceramicznej ostrzałki do noży.
- Zakres dostawy: 1 x nóż Le Creuset Santoku, długość ostrza: 18 cm, długość całkowita: 31,4 cm, waga: 200 g, materiał: stal damasceńska/drewno oliwkowe, kolor: brązowy/srebrny
- **waga przedmiotu:** 0.27 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Nóż Le Creuset Santoku z ostrzem ze stali damasceńskiej o długości 18 cm z rdzeniem VG-10, idealny do warzyw, mięsa lub ryb oraz do krojenia i porcjowania., Wysokiej jakości ostrze ze stali damasceńskiej o gładkim szlifie, idealne do czystego krojenia drobiu lub ryb, a także rozdrabniania ziół i warzyw., Ergonomicznie ukształtowany uchwyt wykonany z pięknego drewna oliwkowego; z wyważonym rozłożeniem ciężaru

zapewnia optymalną obsługę podczas cięcia, dla osób lewo- i praworęcznych., Zalecane mycie ręczne ciepłą wodą i łagodnym środkiem do szorowania, łatwe ostrzenie za pomocą ceramicznej ostrzałki do noży., Zakres dostawy: 1 x nóż Le Creuset Santoku, długość ostrza: 18 cm, długość całkowita: 31,4 cm, waga: 200 g, materiał: stal damasceńska/drewno oliwkowe, kolor: brązowy/srebrny

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** LE CREUSET
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 630870147514, 0630870147514, 00630870147514
- **poziom opakowania:** unit
- **rozmiar:** 18
- **numer części:** 98000218000200
- **styl:** Nóż Santoku z Uchwytem Drewno Oliwne
- **nazwa typu elementu:** santoku knife
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.458 kilograms
- **producent:** Le Creuset
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **numer modelu:** 98000218000200
- **nazwa przedmiotu:** Le Creuset Nóż Santoku, 18 cm ostrze ze stali damasceńskiej z rdzeniem VG10 i gładkim szlifem, uchwyt z drewna oliwkowego, brązowy/srebrny
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2018-01-17T23:22:58.186Z
- **materiał:** stal

Parametry

Stan

Nowy