



## SHAN ZU Nóż szefa kuchni nóż uniwersalny profesjonalny 15 cm 67 warstw stali damasceńskiej nóż kuchenny z uchwytem G10

Indeks: 373912 Producent: SHAN ZU Kod producenta: SZPCS-2018-017

**Cena: 384.98 zł**

### Opis

## SHAN ZU Nóż szefa kuchni nóż uniwersalny profesjonalny 15 cm 67 warstw stali damasceńskiej nóż kuchenny z uchwytem G10

Producent: SHAN ZU

[Ostrze ze stali nierdzewnej AUS-10 z wysokiej jakości włókna węglowego]: Nóż uniwersalny składa się z japońskiego ostrza ze stali damasceńskiej AUS-10 i jest wyposażony w urządzenie do testowania twardości 60-62 HRC (Rockwell), które jest najbardziej trwałe narzędzie w tej kategorii. Doskonały nóż ze stali damasceńskiej ma cztery razy wyższą ostrość niż normalny nóż stalowy, który jest złożony i kuty ze stali w celu ochrony przed korozją, twardością i zużyciem, zapewniając zdrowe życie w kuchni.

[Profesjonalny nóż kuchenny korzysta z wielu funkcji]: Głowica 15 cm pozwala na bezproblemowe wykonywanie codziennych zadań w kuchni do krojenia, siekania, krojenia i krojenia owoców, warzyw i mięsa. Dlatego nóż ze stali damasceńskiej jest najlepszym wyborem do kuchni lub restauracji, w którym można cieszyć się gotowaniem.

[Prawdziwy nóż ze stali damasceńskiej, nigdy nie przerywa i piękny wzór]: Nóż kuchenny został zaprojektowany w stylu Full Tang. Nie musisz się martwić o cięcie ostrza i uchwytu, jest więc wyjątkowo wytrzymała i trwała. Japońskie ostrze noża jest kute z 67 warstw stali.

- [Ostrze ze stali nierdzewnej AUS-10 z wysokiej jakości włókna węglowego]: Nóż uniwersalny składa się z japońskiego ostrza ze stali damasceńskiej AUS-10 i jest wyposażony w urządzenie do testowania twardości 60-62 HRC (Rockwell), które jest najbardziej trwałe narzędzie w tej kategorii. Doskonały nóż ze stali damasceńskiej ma cztery razy wyższą ostrość niż normalny nóż stalowy, który jest złożony i kuty ze stali w celu ochrony przed korozją, twardością i zużyciem, zapewniając zdrowe życie w kuchni.
- [Profesjonalny nóż kuchenny korzysta z wielu funkcji]: Głowica 15 cm pozwala na bezproblemowe wykonywanie codziennych zadań w kuchni do krojenia, siekania, krojenia i krojenia owoców, warzyw i mięsa. Dlatego nóż ze stali damasceńskiej jest najlepszym wyborem do kuchni lub restauracji, w którym można cieszyć się gotowaniem.
- [Prawdziwy nóż ze stali damasceńskiej, nigdy nie przerywa i piękny wzór]: Nóż kuchenny został zaprojektowany w stylu Full Tang. Nie musisz się martwić o cięcie ostrza i uchwytu, jest więc wyjątkowo wytrzymała i trwała. Japońskie ostrze noża jest kute z 67 warstw stali.
- Ergonomiczny uchwyt G10: Ergonomiczny uchwyt zapewnia idealny uchwyt, aby zapewnić równowagę z nożem kuchennym, jest odporny na zimno i nie odkształca się. Konstrukcja z podwójnym ostrzem jest praktyczna dla prawej i

lewej dłoni. Spraw, aby nasze noże kuchenne były bardziej profesjonalne i zredukować zmęczenie lub drętnienie rąk po dłuższym cięciu. Doskonała kontrola chwytu, antypoślizgowy, wygodny i trwały

- [Japoński nóż to idealny prezent na koperty]: 100% satysfakcji lub zwrotu pieniędzy, spróbuj bez ryzyka. Ten nóż to prezent dla mamy, taty, przyjaciela lub każdego, kto chętnie gotuje, np. na Boże Narodzenie, urodziny, Dzień Ojca, Dzień Matki, urodziny lub inne święta. Oferujemy 30-dniową gwarancję zwrotu pieniędzy i 1-letnią gwarancję obsługi klienta.

- **waga przedmiotu:** 141 grams

- **Liczba części:** 1

- **punkt znaku wypunktowania:** [Ostrze ze stali nierdzewnej AUS-10 z wysokiej jakości włókna węglowego]: Nóż uniwersalny składa się z japońskiego ostrza ze stali damasceńskiej AUS-10 i jest wyposażony w urządzenie do testowania twardości 60-62 HRC (Rockwell), które jest najbardziej trwale narzędzie w tej kategorii. Doskonały nóż ze stali damasceńskiej ma cztery razy wyższą ostrość niż normalny nóż stalowy, który jest złożony i kuty ze stali w celu ochrony przed korozją, twardością i zużyciem, zapewniając zdrowe życie w kuchni., [Profesjonalny nóż kuchenny korzysta z wielu funkcji]: Głowica 15 cm pozwala na bezproblemowe wykonywanie codziennych zadań w kuchni do krojenia, siekania, krojenia i krojenia owoców, warzyw i mięsa. Dlatego nóż ze stali damasceńskiej jest najlepszym wyborem do kuchni lub restauracji, w którym można cieszyć się gotowaniem., [Prawdziwy nóż ze stali damasceńskiej, nigdy nie przerywa i piękny wzór]: Nóż kuchenny został zaprojektowany w stylu Full Tang. Nie musisz się martwić o cięcie ostrza i uchwytu, jest więc wyjątkowo wytrzymała i trwała. Japońskie ostrze noża jest kute z 67 warstw stali., Ergonomiczny uchwyt G10: Ergonomiczny uchwyt zapewnia idealny uchwyt, aby zapewnić równowagę z nożem kuchennym, jest odporny na zimno i nie odkształca się. Konstrukcja z podwójnym ostrzem jest praktyczna dla prawej i lewej dłoni. Spraw, aby nasze noże kuchenne były bardziej profesjonalne i zredukować zmęczenie lub drętnienie rąk po dłuższym cięciu. Doskonała kontrola chwytu, antypoślizgowy, wygodny i trwały, [Japoński nóż to idealny prezent na koperty]: 100% satysfakcji lub zwrotu pieniędzy, spróbuj bez ryzyka. Ten nóż to prezent dla mamy, taty, przyjaciela lub każdego, kto chętnie gotuje, np. na Boże Narodzenie, urodziny, Dzień Ojca, Dzień Matki, urodziny lub inne święta. Oferujemy 30-dniową gwarancję zwrotu pieniędzy i 1-letnią gwarancję obsługi klienta.

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1

- **marka:** SHAN ZU

- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 714757569764, 0714757569764

- **poziom opakowania:** unit

- **rozmiar:** 15 cm

- **numer części:** SZPCS-2018-017

- **kolor:** C

- **nazwa typu elementu:** SHAN ZU Nóż szefa kuchni

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.37 kilograms

- **producent:** SHAN ZU

- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031

- **numer modelu:** SZPCS-2018-017

- **długość przedmiotu:** 15 centimeters

- **nazwa przedmiotu:** SHAN ZU Nóż szefa kuchni nóż uniwersalny profesjonalny 15 cm 67 warstw stali damasceńskiej nóż kuchenny z uchwytem G10

- **rodzaj konstrukcji:** kuty

- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-22T06:55:43.857Z

- **materiał:** stal węgiel

## Parametry

Stan

Nowy

