

Wakoli EDIB nóż ze stali damasceńskiej, do filetowania i filetowania, 14,50 cm, bardzo ostry z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej i profesjonalny nóż kucharski z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna pakka

Indeks: **553409** Producent: **Oleio** Kod producenta: **1DM-FIL-EDB**

**Cena: 318.57 zł**

## Opis

Wakoli EDIB nóż ze stali damasceńskiej, do filetowania i filetowania, 14,50 cm, bardzo ostry z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej i profesjonalny nóż kucharski z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna pakka

Producent: Oleio

Niezastąpiony w każdej kuchni, profesjonalny nóż do filetowania Wakoli EDIB to doskonałe narzędzie dla miłośników gotowania. Ostrze o długości 14,50 cm wykonane z 67 warstw stali damasceńskiej VG10 zapewnia niezrównaną ostrość i trwałość. Ergonomiczny uchwyt z drewna pakka gwarantuje komfortowe i precyzyjne operacje kulinarnego mistrzostwa.

Dzięki wyjątkowej strukturze damasu i stopniu twardości  $60 \pm 2$  HRC, ten nóż kuchenny oczaruje Cię swoją jakością i wytrzymałością. Doskonały do filetowania mięsa, ryb i drobnych cięć, ten nóż damasceński z serii Wakoli EDIB to kwintesencja tradycji kunsztu kowalskiego i nowoczesności. Zapakowany w eleganckie pudełko, jest idealnym prezentem dla kucharzy amatorów i profesjonalistów.

Wakoli EDIB to nie tylko nóż kuchenny, to unikalne połączenie stylu, funkcjonalności i jakości. Niech się ponadczasowy design i perfekcyjne wykonanie tego noża stanie się nieodłącznym elementem Twojej kuchennej pasji. Odkryj magię japońskiej stali damasceńskiej i posiadź narzędzie, które przez lata będzie Cię zachwycać swoją doskonałością.

- Właściwości noża – profesjonalny nóż do filetowania i nóż do filetowania z uchwytem z drewna pakka ma długość 26,00 cm i długość ostrza 14,00 cm.
- Ostry nóż do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiąga stopień twardości ostrza  $60 \pm 2$  HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest bardzo ostry.
- Ergonomiczny uchwyt – idealnie wyważony nóż do filetowania mięsa i ryb. Z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna pakka dla niemęczącej pracy w kuchni.
- Idealny jako prezent – uniwersalny nóż to idealny pomysł na prezent. Profesjonalny nóż damasceński to wyjątkowy prezent dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży
- W eleganckim pudełku na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu ten nóż damasceński można od razu podarować i

będzie wielką radością dla każdego ambitnego kuchni!

- **kolor:** Kolor drewna, srebrny, szary
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.48 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567706358
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny nóż do filetowania i nóż do filetowania z uchwytem z drewna pakka ma długość 26,00 cm i długość ostrza 14,00 cm., Ostry nóż do golenia – dzięki stali damasceńskiej VG10 osiąga stopień twardości ostrza  $60 \pm 2$  HRC. Profesjonalny nóż kuchenny jest bardzo ostry., Ergonomiczny uchwyt – idealnie wyważony nóż do filetowania mięsa i ryb. Z ergonomicznie ukształtowanym uchwytem z drewna pakka dla niemęczącej pracy w kuchni., Idealny jako prezent – uniwersalny nóż to idealny pomysł na prezent. Profesjonalny nóż damasceński to wyjątkowy prezent dla mężczyzn, kobiet i miłośników noży, W eleganckim pudełku na prezent – dzięki pięknemu opakowaniu ten nóż damasceński można od razu podarować i będzie wielką radością dla każdego ambitnego kuchni!
- **numer modelu:** 1DM-FIL-EDB
- **Opis produktu:** Nóż do filetowania, nóż do filetowania Wakoli – nóż DAMASTER seria "Wakoli EDIB? Nóż ze stali damasceńskiej marki Wakoli z serii Edib należy do najostrzejszych serii noży na świecie. Idealnie wyważony z ergonomicznym uchwytem, nóż do filetowania serii Edib jest wygodny w użyciu. Uchwyt z drewna pakka przyjemnie leży w dłoni i zapewnia niemęczącą pracę w kuchni. Nóż do filetowania idealnie nadaje się do filetowania i krojenia mięsa i ryb oraz do wszystkich drobnych cięć. Ostrze o długości 14,50 cm jest wykonane z 67 warstw stali z oryginalnej japońskiej stali damasceńskiej, osiąga stopień twardości  $60 \pm 2$  HRC. Te warstwy stali zostały wielokrotnie owinięte, dzięki czemu struktura różnych warstw sprawia, że każdy nóż jest wyjątkowy. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt jest wykonany z wysokiej jakości drewna pakka. Nasze noże łączą tradycyjne rękodzieło z nowoczesną azjatycką sztuką kowalską. Dzięki idealnie dopasowanemu połączeniu różnych surowców powstaje wyjątkowy produkt, który jest bardzo twardy i dzięki temu dłużej pozostaje ostry. Na pewno Ci się spodoba! Nóż do filetowania jest dostarczany w pięknym pudełku prezentowym. Cechy: nóż / długość ostrza: 28,00 cm / 14,50 cm Ostrze: wykonane z 67 warstw stali Stopień twardości ostrza:  $60 \pm 2$  HRC Wygląd ostrza: indywidualna struktura damasceńska Uchwyt: drewno pakka
- **marka:** Wakoli
- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż kuchenny ze stali damasceńskiej, nóż szefa kuchni, nóż do mięsa, stal damasceńska, japoński profesjonalny zestaw noży damasceńskich, nóż szefa kuchni, profesjonalny nóż do chleba
- **długość przedmiotu:** 28 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli EDIB nóż ze stali damasceńskiej, do filetowania i filetowania, 14,50 cm, bardzo ostry z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej i profesjonalny nóż kucharski z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna pakka
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-06-05T06:42:41.690Z
- **materiał:** orzech
- **numer części:** 1DM-FIL-EDB

## Parametry

Stan

Nowy