



Wakoli EDIB nóż ze stali damasceńskiej, nóż uniwersalny, ostrze 12,50 cm, bardzo ostry, z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej i profesjonalny nóż kuchenny z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna pakka

Indeks: **553887** Producent: **Oleio** Kod producenta: **1DM-ALL-EDB**

**Cena: 306.27 zł**

## Opis

Wakoli EDIB nóż ze stali damasceńskiej, nóż uniwersalny, ostrze 12,50 cm, bardzo ostry, z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej i profesjonalny nóż kuchenny z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna pakka

Producent: Oleio

Niesamowicie ostry nóż kuchenny Wakoli EDIB ze stali damasceńskiej to doskonałe narzędzie do precyzyjnego krojenia i siekania. Ostrze o długości 12,50 cm wykonane z 67 warstw oryginalnej japońskiej stali damasceńskiej gwarantuje niezrównaną jakość i trwałość. Ergonomiczny uchwyt z drewna pakka sprawia, że praca w kuchni staje się przyjemnością. Ten uniwersalny nóż jest idealnym prezentem dla miłośników kulinariów.

Nóż kuchenny Wakoli EDIB to połączenie tradycji i nowoczesności. Każdy nóż jest wyjątkowy dzięki strukturze 67 warstw stali damasceńskiej. Został perfekcyjnie wyważony, aby zapewnić komfort użytkowania oraz precyzję cięcia. Niezwykle twarda stal VG10 osiąga stopień twardości  $60 \pm 2$  HRC, co sprawia, że ten nóż jest niezwykle ostry i skuteczny.

Nóż kuchenny Wakoli EDIB to niezbędny element wyposażenia każdej kuchni. Doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania potraw, krojenia owoców, warzyw czy mięsa. Dzięki eleganckiemu designowi i wysokiej jakości wykonania, nóż ten stanowi nie tylko narzędzie, ale również element dekoracyjny. Przekonaj się o jego wyjątkowym kunszcie i funkcjonalności.

- Właściwości noża – profesjonalny, uniwersalny nóż z uchwytem z drewna pakka ma długość 24,00 cm i długość ostrza noża 12,50 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 uniwersalny do mięsa, owoców, warzyw, sushi i sashimi. 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
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.4 kilograms
- **producent:** Oleio
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567706303
- **zalecane węzły przeglądan:** 20853747031, 20658154031
- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny, uniwersalny nóż z uchwytem z drewna pakka ma długość 24,00 cm i długość ostrza noża 12,50 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 uniwersalny do mięsa, owoców, warzyw, sushi i sashimi. 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!
- **Opis produktu:** Nóż uniwersalny Wakoli – nóż damasceński z serii "Wakoli EDIB? Nóż ze stali damasceńskiej marki Wakoli z serii Edib należy do najostrzejszych serii noży na świecie. Doskonale wyważony z ergonomicznym uchwytem, uniwersalny nóż z serii Edib jest wygodny w użyciu. Uchwyt z drewna pakka przyjemnie leży w dłoni i zapewnia niemęczącą pracę w kuchni. Uniwersalny nóż idealnie nadaje się do krojenia owoców, warzyw, mięsa, kielbasy i wszystkich drobnych cięć. Ostrze o długości 12,50 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 uniwersalny jest dostarczany w pięknym pudełku prezentowym. Cechy: nóż / długość ostrza: 24,00 cm / 12,50 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:** 240 millimeters
- **nazwa przedmiotu:** Wakoli EDIB nóż ze stali damasceńskiej, nóż uniwersalny, ostrze 12,50 cm, bardzo ostry, z 67 warstw, nóż kuchenny ze stali damasceńskiej i profesjonalny nóż kuchenny z prawdziwej japońskiej stali damasceńskiej z uchwytem z drewna pakka
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-06-05T00:28:41.819Z
- **materiał:** Orzech

## Parametry

Stan

Nowy