

Wakoli EDIB Pro nóż biurowy ze stali damasceńskiej, ostrze 8,50 cm, bardzo ostre z 67 warstw z rdzeniem ze stali VG10, nóż ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż szefa kuchni, wykonany z prawdziwej stali damasceńskiej i rękojeści z drewna pakka

Indeks: 553752 Producent: Oleio

Cena: 275.47 zł

Opis

Wakoli EDIB Pro nóż biurowy ze stali damasceńskiej, ostrze 8,50 cm, bardzo ostre z 67 warstw z rdzeniem ze stali VG10, nóż ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż szefa kuchni, wykonany z prawdziwej stali damasceńskiej i rękojeści z drewna pakka

Producent: Oleio

Profesjonalny nóż biurowy Wakoli EDIB Pro cechuje się ostrzem o długości 8,50 cm wykonanym z 67 warstw stali damasceńskiej. Dzięki wysokiemu stopniowi twardości ostrza, ten nóż kuchenny zapewnia niezwykłą ostrość i precyzję podczas cięcia. Ergonomiczny uchwyt z drewna pakka sprawia, że nóż idealnie leży w dłoni i jest wygodny w użytkowaniu dla osób lewo- i praworęcznych.

Unikalna struktura stali damasceńskiej sprawia, że każdy nóż Wakoli EDIB Pro jest wyjątkowy. Odpowiedni do krojenia i obróbki owoców, warzyw oraz do wykonania dekoracji, ten nóż biurowy to niezbędne narzędzie w kuchni każdego miłośnika gotowania. Dzięki wysokiej jakości materiałów i precyzyjnemu wykonaniu, nóż ten doskonale sprawdzi się również jako prezent dla bliskiej osoby.

Wakoli EDIB Pro to połączenie tradycyjnego rzemiosła z nowoczesną technologią, które daje efekt w postaci niezwykle ostrego i trwałego noża kuchennego. Ten profesjonalny nóż biurowy to nie tylko narzędzie pracy, ale także wyjątkowy element wyposażenia kuchni. Odkryj magię gotowania z nóż Wakoli EDIB Pro ze stali damasceńskiej!

- Właściwości noża – profesjonalny nóż biurowy z uchwytem z drewna pakka ma długość 20,00 cm i długość ostrza 8,50 cm. Dzięki zastosowaniu stali damasceńskiej wykonanej z 67 warstw z rdzeniem VG10, osiągnięto stopień twardości ostrza 60±2 HRC. Ten profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje bardzo ostry.
- Ergonomiczny uchwyt: najlepiej wyważony nóż biurowy do małych i filigranowych prac tnących. Nadaje się idealnie do cięcia i czyszczenia owoców, warzyw, grzybów lub do wykonywania dekoracji. Dzięki symetrycznemu uchwytowi i dwustronnemu szlifowi nóż idealnie nadaje się dla osób lewo- i praworęcznych. Szczególna ergonomia innowacyjnego uchwytu oraz pierwszorzędny rozkład środka ciężkości zapewniają niemęczącą pracę w kuchni.
- Każdy nóż jest unikatowy: indywidualna struktura stali damasceńskiej sprawia, że każdy nóż jest unikatowy i tym

samym wyjątkowy. Bądź gwiazdą w swojej kuchni, niezależnie od tego, czy gotujesz dla przyjaciół i rodziny, czy tylko dla siebie. Jeszcze nigdy gotowanie nie było tak proste.

- Idealny jako prezent: profesjonalny nóż szefa kuchni to idealny pomysł na prezent dla Ciebie i Twoich bliskich. Nie tylko miłośnicy noży będą zachwyceni wzornictwem, jakością i ostrością. Ten nóż kuchenny ze stali damasceńskiej jest hitem w każdej kuchni. Na pewno Ci się spodoba! Nóż damasceński jest dostarczany w eleganckim pudełku prezentowym i jest idealnym prezentem na każdą okazję.
- Gwarancja satysfakcji: nasza największa nagroda to Twoje zadowolenie. W przypadku pytań lub problemów z tym produktem prosimy o kontakt. W dni robocze w ciągu 24 godzin otrzymasz propozycję rozwiązania z naszego działu obsługi klienta. Jeśli nasze rozwiązanie, otrzymasz zwrot pieniędzy do 30 dni po zakupie, obiecujemy.

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.34 kilograms

- **producent:** Oleio

- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250567706846

- **zalecane węzły przeglądanania:** 20853747031, 20658154031

- **punkt znaku wypunktowania:** Właściwości noża – profesjonalny nóż biurowy z uchwytem z drewna pakka ma długość 20,00 cm i długość ostrza 8,50 cm. Dzięki zastosowaniu stali damasceńskiej wykonanej z 67 warstw z rdzeniem VG10, osiągnięto stopień twardości ostrza 60±2 HRC. Ten profesjonalny nóż kuchenny jest i pozostaje bardzo ostry., Ergonomiczny uchwyt: najlepiej wyważony nóż biurowy do małych i filigranowych prac tnących. Nadaje się idealnie do cięcia i czyszczenia owoców, warzyw, grzybów lub do wykonywania dekoracji. Dzięki symetrycznemu uchwytowi i dwustronnemu szlifowi nóż idealnie nadaje się dla osób lewo- i praworęcznych. Szczególna ergonomia innowacyjnego uchwytu oraz pierwszorzędny rozkład środka ciężkości zapewniają niemęczącą pracę w kuchni., Każdy nóż jest unikatowy: indywidualna struktura stali damasceńskiej sprawia, że każdy nóż jest unikatowy i tym samym wyjątkowy. Bądź gwiazdą w swojej kuchni, niezależnie od tego, czy gotujesz dla przyjaciół i rodziny, czy tylko dla siebie. Jeszcze nigdy gotowanie nie było tak proste., Idealny jako prezent: profesjonalny nóż szefa kuchni to idealny pomysł na prezent dla Ciebie i Twoich bliskich. Nie tylko miłośnicy noży będą zachwyceni wzornictwem, jakością i ostrością. Ten nóż kuchenny ze stali damasceńskiej jest hitem w każdej kuchni. Na pewno Ci się spodoba! Nóż damasceński jest dostarczany w eleganckim pudełku prezentowym i jest idealnym prezentem na każdą okazję., Gwarancja satysfakcji: nasza największa nagroda to Twoje zadowolenie. W przypadku pytań lub problemów z tym produktem prosimy o kontakt. W dni robocze w ciągu 24 godzin otrzymasz propozycję rozwiązania z naszego działu obsługi klienta. Jeśli nasze rozwiązanie, otrzymasz zwrot pieniędzy do 30 dni po zakupie, obiecujemy.

- **Opis produktu:** Wakoli nóż biurowy ze stali damasceńskiej, ostrze o długości 8,50 cm, do cięcia i turnieju owoców, warzyw, Wakoli EDIB Pro z wysokiej jakości opakowaniem na prezent Noże ze stali damasceńskiej z serii Wakoli Edib Pro należą do najostrzejszych serii noży na świecie. Nóż biurowy szczególnie dobrze nadaje się do krojenia owoców i warzyw. Jest mały, praktyczny i mimo to bardzo dobrze leży w dłoni. Wysokiej jakości uchwyt z drewna pakka przyjemnie leży w dłoni i zapewnia pracę w kuchni. Dzięki ergonomicznemu kształtowi uchwytu nóż biurowy nadaje się dla osób lewo- i praworęcznych. Ostrze o długości 8,50 cm jest wykonane z 67 warstw stali, oryginalnej, japońskiej stali damasceńskiej z rdzeniem stalowym VG-10 i o stopniu twardości 60±2HRC. Te warstwy stalowe zostały wielokrotnie nawinięte, dzięki czemu struktura z różnych warstw każdego noża jest wyjątkowym produktem i unikatem. Te noże nie tylko wyglądają wyjątkowo, ale są również ostre jak brzytwa! W przypadku naszych noży tradycyjne rękodzieło łączy się z nowoczesną azjatycką sztuką kowalą. Dzięki idealnie dobranej kombinacji różnych surowców powstaje unikalny produkt, który jest bardzo twardy i dzięki temu dłużej pozostaje ostry. Przekonaj się sam! Cechy: Długość noża/ostrza: 20,00 cm / 8,50 cm Ostrze: wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej. Stopień twardości ostrza: 60±2HRC, rdzeń stalowy VG-10. Materiał uchwytu: drewno pakka, brązowy Styl: kuchnia hobbystyczna, profesjonalna

- **marka:** Wakoli

- **ogólne słowo kluczowe:** Nóż kuchenny ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż szefa kuchni, damasceński, ostry, zestaw noży szefa kuchni santoku, nóż uniwersalny nóż santoku, kiritsuke, zestaw noży damasceńskich, zestaw noży kuchennych vg10 gyoto

- **długość przedmiotu:** 29 centimeters

- **nazwa przedmiotu:** Wakoli EDIB Pro nóż biurowy ze stali damasceńskiej, ostrze 8,50 cm, bardzo ostre z 67 warstw z rdzeniem ze stali VG10, nóż ze stali damasceńskiej, profesjonalny nóż szefa kuchni, wykonany z prawdziwej stali damasceńskiej i rękojeści z drewna pakka

- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-12-04T04:01:50.687Z

- **Liczba przedmiotów:** 1

Parametry

Stan

Nowy