

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/noz-do-chleba-p-59979.html>



Nóż do chleba

Cena brutto	438,62 zł
Cena netto	356,60 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	R11012P133191
Kod producenta	R11012P133191
Producent	Amefa

Opis produktu

Czysty luksus. Noże Midori, robione ręcznie z 67-warstwowej japońskiej stali damasceńskiej VG-10, stanowią szczyt perfekcji. Stal jest starannie skuwana i zawijana, tworząc niezwykle piękne ostrze o wyjątkowej jakości. Pokrojenie chrupiącego bochenka chleba na cienkie kromki to nie lada sztuka. Jeśli sięgamy po nóż uniwersalny, bez ząbków, efekt będzie opłakany: kanapki różnej grubości, chleb pokruszony. Takie nieapetyczne kromki nie znajdą amatorów: apetyt zniknie jak ręką odjął. Tymczasem MIDORI Nóż do chleba powstał właśnie po to, by najświeższy chleb dało się perfekcyjnie pokroić. Damasceńska stal VG-10, z której powstał Nóż do chleba MIDORI, jest nie tylko szalenie wytrzymała, ale także atrakcyjna wizualnie. Wykonane z niej ostrze jest perfekcyjnie wyważone i łatwe do naostrzenia np. przy pomocy ostrzałki diamentowej Richardson Scheffield. Model MIDORI oferujemy w drewnianym pudełku, dlatego idealnie nadaje się na prezent. Materiał stal V10 W skład zestawu wchodzi: 1 nóż do chleba, opakowanie pudełko drewniane, instrukcja użytkowania Gwarancja