Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 03:29

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 wchodzą: 1 nóż do chleba, opakowanie pudełko drewniane, instrukcja użytkowania Gwarancja