

Katalóg tovaru Sakai Aoki Hamono

Obchod: Armik.sk

E-mail: info@netnakup.sk

Telefón: +420 720 278 200



Název: Nôž kuchynský Sakai Aoki Hamono Takayuki 33 Layers VG10 Petty 120 mm

Odkaz: <https://armik.sk/noz-kuchynsky-sakai-aoki-hamono-takayuki-33-layers-vg10-petty-120-mm/>

Kód tovaru: 07389

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchársky nôž z 33 vrstiev damaškovej ocele a jadra z ocele VG10, HRC 60-62 & rukoväť z mahagónu & dĺžka čepele 120 mm. Nože z tejto série sú vyrobené z 33 vrstiev nerezovej ocele - damasteel s jadrom z japonskej ocele VG1...

Parametre: • Dĺžka - celková (cm): 22. • Dĺžka - čepeľ (cm): 12. • Hmotnosť (g): 75. • Materiál: damašková ocel. • Tvrdosť ostrie (HRC): 60-62. • Puzdro súčasťou.



Název: Nôž kuchynský Sakai Aoki Hamono Takayuki 33 Layers VG10 Petty 180 mm

Odkaz: <https://armik.sk/noz-kuchynsky-sakai-aoki-hamono-takayuki-33-layers-vg10-petty-180-mm/>

Kód tovaru: 07392

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchársky nôž z 33 vrstiev damaškovej ocele a jadra z ocele VG10, HRC 60-62 & rukoväť z mahagónu & dĺžka čepele 180 mm. Nože z tejto série sú vyrobené z 33 vrstiev nerezovej ocele - damasteel s jadrom z japonskej ocele VG1...

Parametre: • Dĺžka - celková (cm): 30,5. • Dĺžka - čepeľ (cm): 18. • Hmotnosť (g): 178. • Materiál: damašková ocel. • Tvrdosť ostrie (HRC): 60-62. • Puzdro súčasťou.



Název: Nôž kuchynský Sakai Aoki Hamono Takayuki 33 Layers VG10 Nakiri 160 mm

Odkaz: <https://armik.sk/noz-kuchynsky-sakai-aoki-hamono-takayuki-33-layers-vg10-nakiri-160-mm/>

Kód tovaru: 07393

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchársky nôž z 33 vrstiev damaškovej ocele a jadra z ocele VG10, HRC 60-62, rukoväť z mahagónu s dĺžkou čepele 160 mm. Nože z tejto série sú vyrobené z 33 vrstiev nerezovej ocele - damasteel s jadrom z japonskej ocele VG1...

Parametre: • Dĺžka - celková (cm): 30. • Dĺžka - čepeľ (cm): 16. •

Hmotnosť (g): 390. • Materiál: damažková ocel. • Tvrdosť ostrie (HRC): 60-62. • Puzdro súčasťou.



Název: Nôž kuchynský Sakai Aoki Hamono Takayuki Gyuto 33 Layers VG10 Petty 180 mm

Odkaz: <https://armik.sk/noz-kuchynsky-sakai-aoki-hamono-takayuki-gyuto-33-layers-vg10-petty-180-mm/>

Kód tovaru: 07394

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchársky nôž z 33 vrstiev damažkovej ocele a jadra z ocele VG10, HRC 60-62, rukoväť z mahagónu s dĺžkou čepele 180 mm. Nože z tejto série sú vyrobené z 33 vrstiev nerezovej ocele - damasteel s jadrom z japonskej ocele VG1...

Parametre: • Dĺžka - celková (cm): 31. • Dĺžka - čepeľ (cm): 18. • Hmotnosť (g): 170. • Materiál: damažková ocel. • Tvrdosť ostrie (HRC): 60-62. • Puzdro súčasťou.



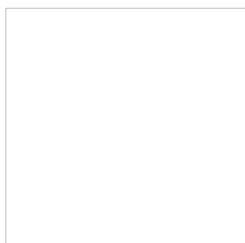
Název: Nôž kuchynský Sakai Aoki Hamono Takayuki Gyuto 33 Layers VG10 Petty 210 mm

Odkaz: <https://armik.sk/noz-kuchynsky-sakai-aoki-hamono-takayuki-gyuto-33-layers-vg10-petty-210-mm/>

Kód tovaru: 07395

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchársky nôž z 33 vrstiev damažkovej ocele a jadra z ocele VG10, HRC 60-62, rukoväť z mahagónu s dĺžkou čepele 210 mm. Nože z tejto série sú vyrobené z 33 vrstiev nerezovej ocele - damasteel s jadrom z japonskej ocele VG1...

Parametre: • Dĺžka - celková (cm): 34,5. • Dĺžka - čepeľ (cm): 21. • Hmotnosť (g): 209. • Materiál: damažková ocel. • Tvrdosť ostrie (HRC): 60-62. • Puzdro súčasťou.



Název: Nôž kuchynský Sakai Aoki Hamono Takayuki Gyuto 33 Layers VG10 Petty 240 mm

Odkaz: <https://armik.sk/noz-kuchynsky-sakai-aoki-hamono-takayuki-gyuto-33-layers-vg10-petty-240-mm/>

Kód tovaru: 07396

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchársky nôž z 33 vrstiev damažkovej ocele a jadra z ocele VG10, HRC 60-62, rukoväť z mahagónu s dĺžkou čepele 240 mm. Nože z tejto série sú vyrobené z 33 vrstiev nerezovej ocele - damasteel s jadrom z japonskej ocele VG1...

Parametre: • Dĺžka - celková (cm): 37,6. • Dĺžka - čepeľ (cm): 24. • Hmotnosť (g): 229. • Materiál: damažková ocel. • Tvrdosť ostrie (HRC): 60-62. • Puzdro súčasťou.
