

Katalog zboží Sakai Aoki Hamono

Obchod: Armik.cz

E-mail: info@netnakup.cz

Telefon: +420 720 278 200



Název: Nůž kuchyňský Sakai Aoki Hamono Takayuki 33 Layers VG10 Petty 120 mm

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

Kód zboží: 07389

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchařský nůž z 33 vrstev damaškové oceli a jádra z oceli VG10, HRC 60-62 & rukojeť z mahagonu & délka čepele 120 mm. Nože z této série jsou vyrobeny z 33 vrstev nerezové oceli - damasteel s jádrem z japonské oceli VG10. Čep...

Parametry: • Délka - celková (cm): 22. • Délka - čepel (cm): 12. • Hmotnost (g): 75. • Materiál: damašková ocel. • Tvrdost ostří (HRC): 60-62. • Pouzdro součástí.



Název: Nůž kuchyňský Sakai Aoki Hamono Takayuki 33 Layers VG10 Petty 180 mm

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

Kód zboží: 07392

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchařský nůž z 33 vrstev damaškové oceli a jádra z oceli VG10, HRC 60-62 & rukojeť z mahagonu & délka čepele 180 mm. Nože z této série jsou vyrobeny z 33 vrstev nerezové oceli - damasteel s jádrem z japonské oceli VG10. Čep...

Parametry: • Délka - celková (cm): 30,5. • Délka - čepel (cm): 18. • Hmotnost (g): 178. • Materiál: damašková ocel. • Tvrdost ostří (HRC): 60-62. • Pouzdro součástí.



Název: Nůž kuchyňský Sakai Aoki Hamono Takayuki 33 Layers VG10 Nakiri 160 mm

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

Kód zboží: 07393

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchařský nůž z 33 vrstev damaškové oceli a jádra z oceli VG10, HRC 60-62, rukojeť z mahagonu s délkou čepele 160 mm. Nože z této série jsou vyrobeny z 33 vrstev nerezové oceli - damasteel s jádrem z japonské oceli VG10. Čep...

Parametry: • Délka - celková (cm): 30. • Délka - čepel (cm): 16. • Hmotnost

(g): 390. • Materiál: damašková ocel. • Tvrdost ostří (HRC): 60-62. • Pouzdro součástí.



Název: Nůž kuchyňský Sakai Aoki Hamono Takayuki Gyuto 33 Layers VG10 Petty 180 mm

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

Kód zboží: 07394

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchařský nůž z 33 vrstev damaškové oceli a jádra z oceli VG10, HRC 60-62, rukojeť z mahagonu s délkou čepele 180 mm. Nože z této série jsou vyrobeny z 33 vrstev nerezové oceli - damasteel s jádrem z japonské oceli VG10. Čep...

Parametry: • Délka - celková (cm): 31. • Délka - čepel (cm): 18. • Hmotnost (g): 170. • Materiál: damašková ocel. • Tvrdost ostří (HRC): 60-62. • Pouzdro součástí.



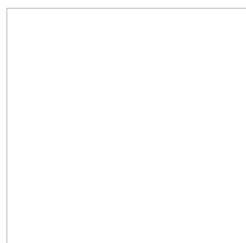
Název: Nůž kuchyňský Sakai Aoki Hamono Takayuki Gyuto 33 Layers VG10 Petty 210 mm

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

Kód zboží: 07395

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchařský nůž z 33 vrstev damaškové oceli a jádra z oceli VG10, HRC 60-62, rukojeť z mahagonu s délkou čepele 210 mm. Nože z této série jsou vyrobeny z 33 vrstev nerezové oceli - damasteel s jádrem z japonské oceli VG10. Čep...

Parametry: • Délka - celková (cm): 34,5. • Délka - čepel (cm): 21. • Hmotnost (g): 209. • Materiál: damašková ocel. • Tvrdost ostří (HRC): 60-62. • Pouzdro součástí.



Název: Nůž kuchyňský Sakai Aoki Hamono Takayuki Gyuto 33 Layers VG10 Petty 240 mm

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

Kód zboží: 07396

Popis: Sakai Takayuki je japonský kuchařský nůž z 33 vrstev damaškové oceli a jádra z oceli VG10, HRC 60-62, rukojeť z mahagonu s délkou čepele 240 mm. Nože z této série jsou vyrobeny z 33 vrstev nerezové oceli - damasteel s jádrem z japonské oceli VG10. Čep...

Parametry: • Délka - celková (cm): 37,6. • Délka - čepel (cm): 24. • Hmotnost (g): 229. • Materiál: damašková ocel. • Tvrdost ostří (HRC): 60-62. • Pouzdro součástí.
