

**RICHARDSON SHEFFIELD**

Nóż do mięsa - MIDORI (stal damasceńska)

PROMOCJA

Kategoria:	Noże kuchenne
Producent:	Richardson Sheffield
Kod EAN:	5013314714933
Kod producenta:	SYR_71624
Kod sklepu:	SYR_71624

Dostępny

Gwarancja: 24 mies.

439,88 zł

499,87 zł

cena netto: 357,63 zł

Oszczędzasz: 59,99 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 464,88 zł

Promocja obowiązuje 12.06.2026 00:00 - 31.08.2026 00:00 lub do wyczerpania zapasów

OPIS PRODUKTU

Producent: Richardson Sheffield / Amefa

Model: Midori

Materiał: Ostrze - 67 warstw najwyższej jakości stali nierdzewnej / damasceńskiej /

Rękojeść: Warstwy włókna szklanego i węglowego oraz żywic

Długość ostrza: 20,5 cm

Nóż ten reprezentuje szczyt perfekcji, starannie złożone i wykute warstwy stali tworzą ostrze o doskonałej jakości i absolutnym pięknie.

Ręcznie, fachowo wykonany z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej VG- 10

Od czasów średniowiecza, stal damasceńska była stosowana do produkcji mieczy z uwagi na legendarną ostrość, a dzisiaj wykorzystywana do toczenia kulinarnych bitew jako najlepsze noże świata.

WARSTWY NA WARSTWY. NAJWYŻSZA JAKOŚĆ.

„Efekt Damasceński” czyli piękna struktura ostrza, daje wyjątkową twardość i trwałość. Nóż wykonany jest według standardów przyjętych dla złota. Oznaczenie „G ” w VG - 10 oznacza złoto i w Japonii stanowi najlepszą stal nierdzewną, która jest używana w tworzeniu tradycyjnego ostrza damasceńskiego. Dzięki unikalnej strukturze stali wysoko węglowej, ostrze zachowuje swoją ostrość, wytrzymałość i odporność na korozję. Twardość ostrza określana jest w skali ROCKWELL: 60HRC Micarta użyta w rękojeści to całkowicie nowoczesny materiał idealnie uformowany do kształtu dłoni. Warstwy włókna szklanego i węglowego oraz żywic doskonale odwzorowują naturalne drewno, pierwotnie wykorzystywane w tworzeniu japońskich mieczy i noży. Dzięki temu nóż można bezpiecznie myć w zmywarkach.

PARAMETRY

Rodzaj	Nóż do mięsa
Model	R110 Midori
Zalecenia	do zmywarki
Waga	0.50 kg

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

IMPORTER
AMEFA POLSKA SP. Z O.O. Bokserska 64, 02-690 Warszawa www.amefa.pl

<https://www.helios-szklo.pl/dodatki-richardson-sheffield-noz-do-miesa-midori-%28stal-damascenska%29.html>