





RICHARDSON SHEFFIELD

Nóż Santoku 17,5 cm - MIDORI (stal damasceńska)

POLECANY PROMOCJA

Kategoria:	No?e kuchenne
Producent:	Richardson Sheffield
Kod EAN:	5013314714964
Kod producenta:	SYR_71276
Kod sklepu:	SYR_71276

Dost?pny

Gwarancja: 24 mies.

449,44 zł

~~499,38 zł~~

cena netto: 365,40 zł

Oszczędzasz: 49,94 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 449,44 zł

Promocja obowiązuje 29.09.2026 00:00 - 30.11.2026 23:59 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

Nóż Santoku: 17,5 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

Model	**R110 Midori**
Zalecenia	**do zmywarki**
Rodzaj	**Nó? Santoku**
Waga	**0.50 kg**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

IMPORTER

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