Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 15:26

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-do-obierania-forged-olive-p-9580.html

# Nóż do obierania Forged Olive



| | |
|---|---|
| Cena | **219,00 zł** |
| Numer katalogowy | **706-023** |
| Kod producenta | **OliveSchilmes** |
| Kod EAN | **8718719305102** |
| Typ stali | **nierdzewna** |
| Typ noża | **stała klinga** |
| Producent | **Forged, Holandia** |
| Marka | **Forged** |
| Twardość stali [HRC] | **58** |
| Materiał rękojeści | **drewno** |

## Opis produktu

**Nóż do obierania Forged** to przeznaczona do precyzyjnej pracy konstrukcja typu pairing, który dzięki niewielkim gabarytom umożliwia wyjątkowo łatwą manipulację. **Nóż do obierania marki Forged** łączy w sobie wszelkie zalety tej formy z zastosowaniem japońskiej stali nierdzewnej zapewniającej dobre trzymanie ostrości połączone z niezwykle łatwym ostrzeniem i świetną odpornością na korozję. Konstrukcję dopełnia przyjemne wzornictwo łączące surową powierzchnię głowni z **elegancką, drewnianą rękojeścią**.

Nóż do obierania Forged Olive oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej
- Przeznaczony do precyzyjnych prac profil oraz niewielkie gabaryty dla łatwej manipulacji
- Kąt krawędzi tnącej wynoszący 18 stopni łączący w sobie ostrość z wytrzymałością
- Elegancką i komfortową w chwycie rękojeść wykonaną ze wzorzystego drewna oliwnego
- Drewniane pudełko sprawiające, że model doskonale sprawdzi się w roli prezentu

Jak sama nazwa wskazuje, **domeną marki Forged są noże kuchenne wykonane w tradycyjnej technologii kucia**. Dzięki temu zabiegowi otrzymujemy wysokiej klasy narzędzia, przewyższające znacząco modele walcowane zarówno pod kątem wytrzymałości jak i sztywności co ułatwi precyzyjne ciecie twardych materiałów. Pozostałością po procesie skuwania stali jest **tekstura zdobiąca nieszlifowaną krawędź głowni**, która nadaje każdemu egzemplarzowi niepowtarzalnego charakteru.

## Nóż kuchenny Forged Pairing - precyzyjny model przeznaczony do obierania

Producent stosuje w swoich konstrukcjach wysokiej jakości stal z japońskich hut, które na całym świecie słyną z restrykcyjnej kontroli jakości oraz innowacyjności w tworzeniu receptur. **Noże kuchenne Forged** ostrzone są przy zachowaniu kąta krawędzi równego 18 stopniom, dzięki czemu łączą w sobie doskonałe właściwości tnące z odpornością na wyszczerbienia. Ostrząc nóż na kamieniu lub systemie pozwalającym na wymuszenie kąta krawędzi, warto zachować tę wartość, ponieważ zagwarantuje nam **optymalne właściwości modelu**.