

Nóż do obierania Forged Olive



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

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 zdbiająca 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**.