Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:06

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-do-warzyw-forged-intense-p-9595.html

Nóż do warzyw Forged Intense



Cena	**319,00 zł**
Numer katalogowy	**706-018**
Kod producenta	**IntHakbijl**
Kod EAN	**8718719304525**
Twardość stali [HRC]	**58**
Materiał rękojeści	**stal**
Typ stali	**nierdzewna**
Typ noża	**stała klinga**
Producent	**Forged, Holandia**
Marka	**Forged**

Opis produktu

Nóż do warzyw Forged to konstrukcja w stylu **nakiri**, przeznaczona do dynamicznego siekania, przez co znajdzie zastosowanie przede wszystkim w dłoniach pasjonatów kuchni azjatyckiej. Umiarkowanie wydatny brzuch oraz duża szerokość głowni sprawiają, że nóż doskonale sprawdzi się przy pracy z warzywami oraz ziołami. **Skuwana japońska stal nierdzewna** przekłada się natomiast na odporność noża na kwaśne środowisko tworzone przez niektóre owoce. Model z linii Intense o surowej, monolitycznej konstrukcji w całości wykonanej przy pomocy kucia.

Nóż do warzyw Forged Sebra oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali nożowej
- Przystosowany do dynamicznego siekania warzyw i ziół profil o szerokiej głowni
- Kąt krawędzi tnącej wynoszący 18 stopni łączący w sobie ostrość z wytrzymałością
- Unikalną monolityczną konstrukcję wykutą wraz z rękojeścią z jednego kawałka stali
- 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 powierzchnię głowni**, która nadaje każdemu egzemplarzowi niepowtarzalnego charakteru.

Nóż do warzyw Forged Intense - idealny model do intensywnego siekania

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**.