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

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-do-warzyw-forged-sebra-p-9597.html

# Nóż do warzyw Forged Sebra



| | |
|---|---|
| Cena | **319,00 zł** |
| Numer katalogowy | **706-020** |
| Kod producenta | **SebraHakbijl** |
| Kod EAN | **8720039623460** |
| Twardość stali [HRC] | **58** |
| Materiał rękojeści | **drewno** |
| 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 Sebra osadzony w rękojeści wykonanej ze stylowego drewna zebrano.

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
- Elegancką i komfortową w chwycie rękojeść wykonaną ze stylowego drewna zebrano
- 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 Sebra - 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**.