Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:53

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-forged-butcher-olive-p-9640.html

Nóż Forged Butcher Olive



Cena	**349,00 zł**
Numer katalogowy	**706-013**
Kod producenta	**OliveButcher**
Kod EAN	**8720039620773**
Twardość stali [HRC]	**58**
Materiał rękojeści	**drewno**
Typ stali	**nierdzewna**
Typ noża	**stała klinga**
Producent	**Forged, Holandia**
Marka	**Forged**

Opis produktu

Nóż rzeźnicki to wysoce wyspecjalizowane narzędzie, które dzięki swojej charakterystycznej formie ułatwi nam rozbiór mięsa. Dzięki długiej głowni wyposażonej w wyraźnie wybrzuszoną krawędź tnącą, **nóż rzeźnicki Forged Butcher's Knife** zapewni nam doskonałe właściwości tnące oraz łatwy dostęp do głębokich partii mięśni zwierzyny. Kluczowym dla unikalnych właściwości noża jest tutaj jednak proces w jakim producent wykonuje jego konstrukcję. Skuwanie kolejnych warstw stali gwarantuje nam **optymalne połączenie elastyczności z wytrzymałością,** dzięki czemu nóż doskonale spisze się w swojej roli.

Nóż rzeźnicki Forged Butcher's Knife Olive oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali nożowej
- Specjalistyczny profil głowni zoptymalizowany pod kątem rozbioru mięsa
- 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 Butcher Olive - specjalistyczny nóż do rozbioru mięsa

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.**