Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:23

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-forged-santoku-olive-14-cm-p-9641.html

Nóż Forged Santoku Olive 14 cm



Cena	**269,00 zł**
Numer katalogowy	**706-010**
Kod producenta	**OliveSantoku14cm**
Kod EAN	**8718719305430**
Twardość stali [HRC]	**58**
Materiał rękojeści	**drewno**
Typ stali	**nierdzewna**
Typ noża	**stała klinga**
Producent	**Forged, Holandia**
Marka	**Forged**

Opis produktu

Noże typu Santoku są chętnie wykorzystywane przez szefów kuchni dzięki ich niezwykłej wszechstronności porównywalnej z europejskimi nożami szefa kuchni. Dzięki nieco mniejszym wymiarom pozwalają one na łatwiejsze manewrowanie i ograniczają zmęczenie nadgarstka. **Nóż Santoku Forged Olive** łączy w sobie wszelkie zalety tej sprawdzonej przez lata formy z doskonałym wyglądem łączącym młotkowaną strukturę głowni z charakterystycznym, wzorzystym drewnem oliwnym.

Nóż Santoku Forged Olive oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej
- Niezwykle uniwersalny profil gwarantujący możliwość wszechstronnego wykorzystania
- 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 Santoku Olive - wszechstronne narzędzie z doskonałej stali skuwanej

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**.