

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-forged-santoku-sebra-18-cm-p-9644.html>

Nóż Forged Santoku Sebra 18 cm



Cena	319,00 zł
Numer katalogowy	706-009
Kod producenta	SebraSantoku18cm
Kod EAN	8720039623521
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 niezwykle wszechstronności porównywalnej z europejskimi nożami szefa kuchni. Dzięki nieco mniejszym wymiarom pozwalają one na łatwiejsze manewrowanie i ograniczają zmęczenie nadgarstka. **Nóż Santoku 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 Santoku Forged Sebra 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 z eleganckiego 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 krawędź głowni**, która nadaje każdemu egzemplarzowi niepowtarzalnego charakteru.

Nóż kuchenny Forged Santoku - 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**.