

## Nóż Forged Santoku VG10 18 cm



Cena	<b>459,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>706-001</b>
Kod producenta	<b>VG10Sant18</b>
Kod EAN	<b>8720039624719</b>
Twardość stali [HRC]	<b>60</b>
Materiał rękojeści	<b>drewno</b>
Typ stali	<b>nierdzewna - VG-10</b>
Typ noża	<b>stała klinga</b>
Producent	<b>Forged, Holandia</b>
Marka	<b>Forged</b>

### 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 stali VG-10 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 VG10 oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali VG10
- 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 intrygującej czeczoty
- 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 VG10

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**.