

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-forged-universalny-vg10-p-9648.html>

Nóż Forged uniwersalny VG10



Cena	399,00 zł
Numer katalogowy	706-002
Kod producenta	VG10Uni
Kod EAN	8720039625150
Typ stali	nierdzewna - VG-10
Typ noża	stała klinga
Producent	Forged, Holandia
Marka	Forged
Twardość stali [HRC]	58
Materiał rękojeści	drewno

Opis produktu

Forged Universal to nieco większy pobratymiec przeznaczonych do precyzyjnej pracy noży typu pairing, który dzięki nieco większym gabarytom sprawdzi się również podczas siekania. **Nóż Universal 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 Universal Forged VG10 oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali VG10
- Przeznaczony do precyzyjnych prac profil oraz gabaryty zwiększające wszechstronność modelu
- 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 Universal - precyzyjny i wszechstronny model 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**.