Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:29

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-szefa-forged-intense-z-stali-japonskiej-p-10903.html



Nóż szefa Forged Intense z stali japońskiej

Cena	**319,00 zł**
Numer katalogowy	**706-014**
Kod producenta	**IntKoksmes**
Kod EAN	**8718719304495**
Twardość stali [HRC]	**58**
Materiał rękojeści	**stal**
Typ stali	**nierdzewna**
Typ noża	**stała klinga**
Producent	**Forged, Holandia**
Marka	**Forged**

Opis produktu

Pełnowymiarowy **nóż szefa kuchni** sprawdzi się wszędzie tam, gdzie praca wre - ta przeznaczona do wszelkiego rodzaju siekania konstrukcja sprawdzi się zarówno w szybkim przygotowaniu mięsa na gulasz jak i podczas intensywnego rozdrabniania pietruszki na chimichurri. Dzięki wydatnemu brzuchowi krawędzi tnącej **operowanie nożem jest niezwykle łatwe i precyzyjne**, a relatywnie długa głownia poradzi sobie również z filetowaniem dużych ryb czy wykrawaniem masywnych steków. Zastosowanie japońskiej stali nierdzewnej zapewniającej wysoką odporność na korozję połączoną z niezwykle łatwym ostrzeniem, co z kolei **gwarantuje niezawodną i przyjemną eksploatację**.Konstrukcję dopełnia stylowe, surowe wzornictwo linii Intense, obejmujące monolityczną konstrukcję wykonaną w całości z jednego kawałka stali.

Nóż szefa kuchni Forged Intense oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej
- Stworzoną do siekania formę, sprawdzającą się również przy filetowaniu oraz krojeniu
- Kąt krawędzi tnącej wynoszący 18 stopni łączący w sobie ostrość z wytrzymałością
- Unikalną monolityczną konstrukcję wykutą wraz z rękojeścią z jednego kawałka stali
- 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 szefa kuchni Forged Chef's Knife - eleganckie narzędzie dla prawdziwych pasjonatów kuchni

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**.