Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:55

Link do produktu: https://pentagon.pl/noz-szefa-forged-vg10-p-10907.html

Nóż szefa Forged VG10



Cena	**459,00 zł**
Numer katalogowy	**706-000**
Kod producenta	**VG10Koksmes**
Kod EAN	**8720039624627**
Twardość stali [HRC]	**58**
Materiał rękojeści	**drewno**
Typ stali	**nierdzewna - VG-10**
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 stali VG-10 zapewniającej dobre trzymanie ostrości połączone z niezwykle łatwym ostrzeniem i świetną odpornością na korozję **gwarantuje niezawodną i przyjemną eksploatację**. Konstrukcję dopełnia przyjemne wzornictwo łączące surową powierzchnię głowni z elegancką, drewnianą rękojeścią.

Nóż szefa kuchni Forged VG10 oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali VG10
- Stworzoną do siekania formę, sprawdzającą się również przy filetowaniu oraz krojeniu
- 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 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**.