

Link do produktu: <https://pentagon.pl/noz-universalny-forged-intense-p-10919.html>

Nóż uniwersalny Forged Intense



Cena	229,00 zł
Numer katalogowy	706-017
Kod producenta	IntUnimes
Kod EAN	8718719304402
Typ stali	nierdzewna
Typ noża	stała klinga
Producent	Forged, Holandia
Marka	Forged
Twardość stali [HRC]	58
Materiał rękojeści	stal

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 japońskiej stali nierdzewnej zapewniającej dobre trzymanie ostrości połączone z niezwykle łatwym ostrzeniem i świetną odpornością na korozję. Konstrukcję dopełnia stylowe, surowe wzornictwo linii Intense, obejmujące monolityczną konstrukcję wykonaną w całości z jednego kawałka stali.

Nóż Universal Forged Intense oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej
- Przeznaczony do precyzyjnych prac profil oraz gabaryty zwiększające wszechstronność modelu
- Kąt krawędzi tnącej wynoszący 18 stopni łączący w sobie ostrość z wytrzymałością
- Unikalną monolityczną konstrukcję wykuta 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 kuchenny Forged Universal - precyzyjny i wszechstronny model z doskonałej japońskiej stali nierdzewnej

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**.