

Link do produktu: <https://pentagon.pl/tasak-universalny-forged-olive-p-13736.html>

Tasak uniwersalny Forged Olive



Cena	429,00 zł
Numer katalogowy	706-022
Kod producenta	OliveCleaver
Kod EAN	8720039623248
Twardość stali [HRC]	58
Materiał rękojeści	drewno
Typ stali	nierdzewna
Typ noża	stała klinga
Producent	Forged, Holandia
Marka	Forged

Opis produktu

Masywny tasak Forged to idealne narzędzie do najcięższych prac - poradzi sobie zarówno w roli modelu do rozbioru, ale sprawdzi się również przy intensywnym siekaniu, czy to mięsa czy warzyw. Ciężka konstrukcja umożliwia wygenerowanie odpowiedniej energii do rozbijania stawów czy nawet rozłupywania kości. Zastosowanie japońskiej stali nierdzewnej zapewniającej wysoką odporność na korozję połączoną z niezwykle łatwym ostrzeniem, co z kolei **gwarantuje niezawodną i przyjemną eksploatację**. Konstrukcję dopełnia przyjemne wzornictwo łączące surową powierzchnię głowni z elegancką, drewnianą rękojeścią.

Tasak Forged Olive oferuje użytkownikowi:

- Ręcznie kutą konstrukcję wykonaną z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej
- Masywną formę umożliwiającą wykonywanie najcięższych prac przy rozbiorze mięsa
- Kąt krawędzi tnącej wynoszący 18 stopni łączący w sobie ostrość z wytrzymałością
- Elegancką i komfortową w chwycie rękojeść wykonaną ze wzorzystego drewna oliwnego
- 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.

Tasak Forged Chef's Knife - eleganckie narzędzie do najcięższych prac w 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**.