

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-forged-universalny-vg10-p-3298.html>

Nóż Forged uniwersalny VG10



Cena	399,00 zł
Numer katalogowy	706-002
Kod producenta	VG10Uni
Kod EAN	8720039625150

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**.