

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-szefa-forged-katai-p-4349.html>

Nóż szefa Forged Katai



Cena	589,00 zł
Numer katalogowy	706-004
Kod producenta	KatKoksmes
Kod EAN	8720039620599

Opis produktu

Forged Katai to wariacja producenta w temacie **noża szefa kuchni** - skonstruowany bliźniaczko do wykonanego w identycznej specyfikacji modelu Chef's Knife, lecz wyposażony w bardziej anatomiczną rękojeść. Ta może zdecydowanie przypaść do gustu osobom, preferującym bardziej dopasowane do kształtu dłoni rozwiązania, tworzące jednorodną powierzchnię styku. **Wydatny brzuch krawędzi tnącej** sprawia, że nóż jest wyjątkowo przyjemny w użytkowaniu - z łatwością posiekamy nim zioła, przetaczając głównię po desce, ale również z łatwością wyfiletujemy sporych rozmiarów rybę. Wykorzystanie **laminatu stali VG-10** zapewnia dobre trzymanie ostrości połączone z niezwykle łatwym ostrzeniem i świetną odpornością na korozję.

Nóż szefa kuchni Forged Katai 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
- Ergonomiczną rękojeść idealną do długotrwałej pracy, wykonaną z eleganckiej 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 Katai - 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**.