

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-universalny-forged-intense-p-4363.html>

Nóż uniwersalny Forged Intense



Cena	229,00 zł
Numer katalogowy	706-017
Kod producenta	IntUnimes
Kod EAN	8718719304402

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 wykutą 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**.