

ナイフ

Damascus by Håws

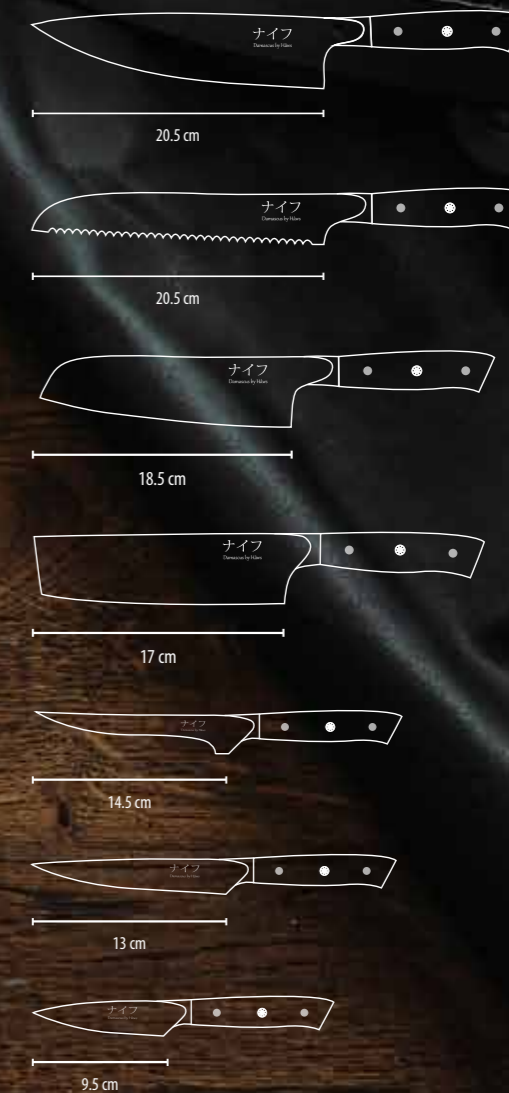


Kock-, bröd-, santoku-, nakiri-, carving-, universal- och örtniv - 7 st.

Det vassa bladet på Damascus by Håws-knivarerna är tillverkat av 67 lager damaskusstål, vilket ger dig den bästa skärupplevelsen. Knivens handtag är utformat för att passa perfekt i din hand, så att du kan använda kniven under längre tidsperioder utan problem. Dessutom är handtaget tillverkat av olivträ.

Damaskusstål kännetecknas av det vackra mönstret som skapas genom en unik smidesmetod, där många lager stål smids samman för att bilda den unika strukturen. Men det är inte bara mönstret som gör Damascusknivar så unika.

På HRC-skalan har en vanlig kökskniv en hårdhet på 50-55, medan damaskusknivar har en HRC på 59-60, vilket är ett mycket högt värde. En hög HRC säger mycket om stålets goda kvalitet och dess hållbarhet. Ju bättre stålqualität, desto längre kommer din kniv att hålla. Med Damascus by Håws-knivar i ditt kök kan du vara säker på att du har knivar av högsta kvalitet som håller skärpan längre än vanliga köksknivar. Levereras i en vacker svart presentförpackning.



TEKNISKA DATA

Artikelnummer: 30-DCS70
EAN-nummer: 5712087103172
Produkt:
Kfp (DxBxH): 36 x 38,9 x 3,6 cm
Material: Olivträ + stål

Paket: 8
EAN Paket:
Paket (DxBxH): - cm / 11,7 kg
Tulltaxenummer: 82119100
Antal pallar*: