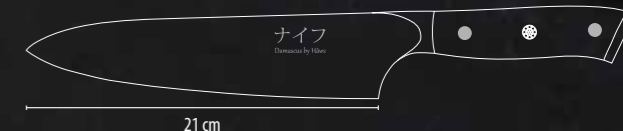


ナイフ

Damascus by Håws



Kockkniv

Det vassa bladet på Damascus by Håws kockkniven är tillverkat av 67 lager damaskusstål, vilket ger dig den bästa skärupplevelsen. Knivens handtag är utformat för att passa perfekt i handen, så att du kan använda kniven under längre tidsperioder utan problem. Dessutom är handtaget tillverkat av G10-komposit.

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 Damascus-knivar 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 kockkniven i ditt kök kan du vara säker på att ha knivar av högsta kvalitet som håller skärpan längre än vanliga köksknivar. Levereras i en vacker svart presentförpackning.

TEKNISKA DATA

Artikelnummer: 30-DHB005
EAN-nummer: 5712087103295
Produkt: 33,5 cm
Kfp (DxBxH): 3,6 x 38,9 x 9,1 cm
Material: G10 komposit + stål

Paket:
EAN Paket:
Paket (DxBxH):
Tulltaxenummer: 82119100
Antal pallar*: