

ナイフ

Damascus by Håws



Nakiri kniv

Det skarpe knivblad på Damascus by Håws Nakiri kniv er fremstillet af 67 lag Damascus stål, hvilket sikrer dig den bedste skæreoplevelse. Knivens håndtag er designet, så det ligger perfekt i hånden, hvilket gør det muligt for dig at bruge kniven i længere tid uden problemer. Derudover er håndtaget lavet af G10 komposit.

Damascus stål er kendetegnet ved det flotte mønster, der opstår ved en unik smedemetode, hvor man smeder mange lag af stål sammen, der danner den unikke struktur. Men det er ikke kun mønsteret, der gør Damascus knivene så unikke.

På HRC skalaen har en standard køkkenkniv en hårdhed på 50-55, hvorimod Damascus knivene har en HRC på 59-60, hvilket er en meget høj værdi. En høj HRC siger meget om den gode kvalitet af stålet samt holdbarheden. Desto bedre stålqualität, desto længere levetid har din kniv. Med Damascus by Håws Nakiri kniven i dit køkken kan du være sikker på at have knive i højeste kvalitet, der holder skarpheden længere end standard køkkenknive. Leveres i flot sort gaveæske.

TEKNISKE DATA

Varenummer: 30-DHB006
EAN nummer: 5712087103301
Produkt: 30 cm
Salgsenhed (DxBxH): 9,1 x 38,9 x 3,6 cm
Materiale: G10 komposit + stål

Kolli:
EAN Kolli:
Kolli (DxBxH):
Tariff: 82119100
Palle antal*: