

# ナイフ

Damascus by Håws



## Nakirikniv

Det vassa bladet på Damascus by Håws nakirikniven 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 Damaskus-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 nakirikniven 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-DHB006  
EAN-nummer: 5712087103301  
Produkt: 30 cm  
Kfp (DxBxH): 9,1 x 38,9 x 3,6 cm  
Material: G10 komposit + stål

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