

ナイフ

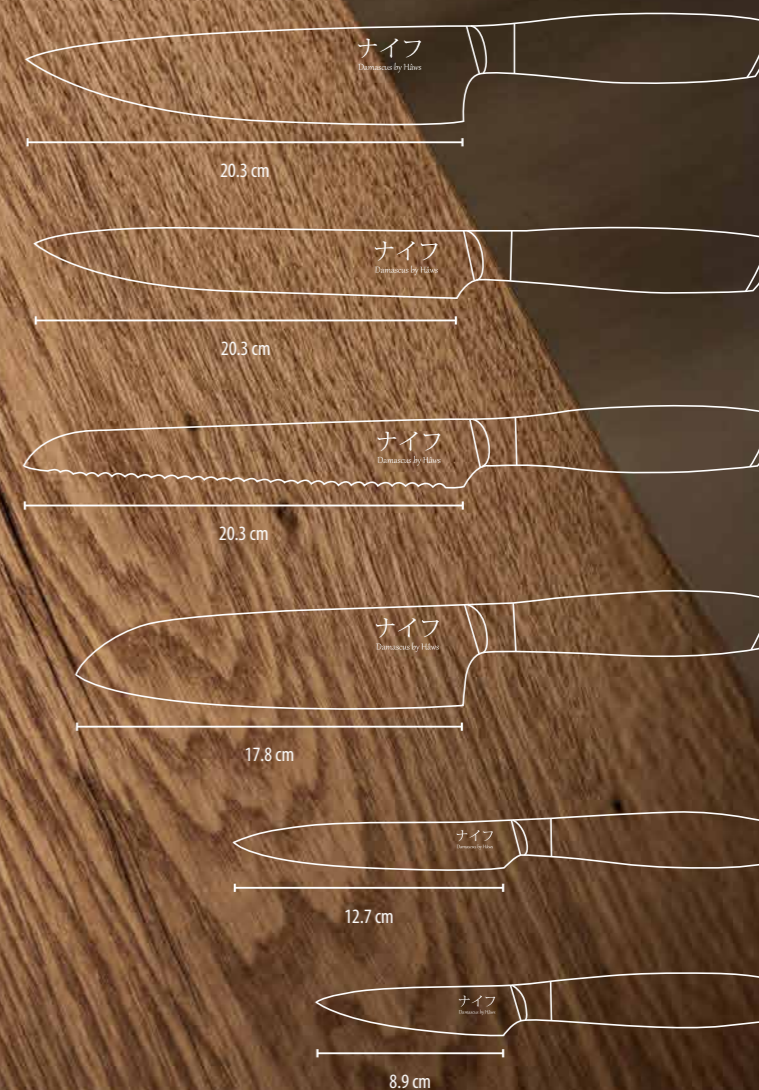
Damascus by Håws

Kokkekniv, trancherkniv, brødkniv, santoku-kniv, universalkniv og grøntsagskniv - 6 stk

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

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 stål kvalitet, desto længere levetid har din kniv. Med Damascus by Håws knivene i dit køkken kan du være sikker på at have knive i højeste kvalitet, der holder skarpheden længere end standard køkkenknive.



TEKNISKE DATA

Varenummer: 30-DBH6G10
EAN nummer: 5712087104414
Produkt: -
Salgsenhed (BxDxH): 38 x 30 x 2,7 cm
Materiale: Stål & G10

Kolli: 6
EAN Kolli: 65712087104416
Kolli (BxDxH): 39,5 x 31,5 x 19,5 cm
Tariff: 82119100
Palle antal*: -