



NORDIC BLADES



Informations sur le produit - FUSION BLADES

Les Fusion Blades sont un hommage au style japonais élégant et classique des couteaux avec une touche de finesse nordique.

Poignée

Les poignées sont fabriquées dans un composite de fibre de verre et de résine époxy pour les rendre extrêmement durables et sont conçues pour durer toute une vie.

Lame

La lame est composée de 67 couches d'acier Damas de haute qualité avec un noyau en acier VG10, pour rendre la lame très solide et avec un tranchant incomparable.

Sur l'échelle de Rockwell, il a une dureté de 58×60, ce qui la classe parmi les meilleures.

Grâce à l'utilisation de l'acier Damas, nous pouvons proposer des couteaux de cuisine extrêmement tranchant et d'une grande durabilité, combiné avec un magnifique motif qui rendent nos lames très uniques.

Le motif des lames de nos couteaux de la série Fusion s'appelle Fishbone (arête de poisson) et donne aux lames un aspect brut unique et un look cool.

Faits

- Manche en composite
- Noyau en acier VG10
- Acier Damas 67 couches
- Netteté extrême
- Longue durabilité
- Qualité supérieure
- Tarifs commerciaux



NORDIC BLADES sont de qualité supérieure aux meilleurs prix
- les meilleurs couteaux pour tout le monde