



NORDIC BLADES



Informations sur le produit - GASTRO BLADES

Nos lames Gastro sont des lames haut de gamme de qualité supérieure avec poignées en bois Pakka marron foncé pour donner aux lames un aspect très exclusif et un look masculin avec ses tons sombres dans le manche..

Poignée

Le bois utilisé pour les manches est appelé bois Pakka et est constitué de fines couches de bois dur combiné à un matériau en résine, pour rendre le manche en bois, pour couteaux de cuisine disponible, le plus durable

Couteau à 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 tranchants et d'une grande durabilité combiné avec un magnifique motif qui rend nos lames très uniques.

Le motif que nous avons utilisé pour les lames Gastro s'appelle Waves (vagues) et donne aux lames un aspect doux et organique qui s'accorde parfaitement avec les élégantes poignées marron foncé.

Faits

- Manche en bois Pakka
- 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