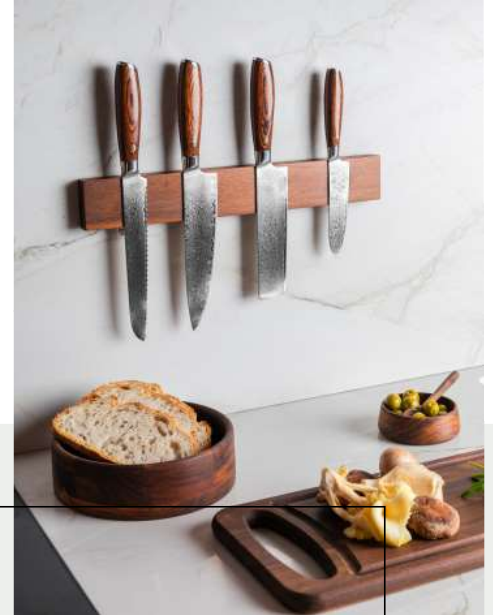




NORDIC BLADES



Produktinformation - GASTRO BLADES

Gastro Blades er er vores klassiske knive med et eksklusivt og masulint look, med et rått knivblad og et varmt mørkebrunt håndtag.

Håndtag

Håndtaget på vores Gastro Blades er lavet i Pakka wood, som er hårdtræs finér kombineret med epoxy resin. Hvilket giver et ekstremt holdbart materiale, som er perfekt til brug som håndtag til køkkenknive.

Knivblad

Vores knivblade er lavet på en kerne af VG10 stål og 67 lag Damascus stål i højeste kvalitet, hvilket gør vores knive ekstremt skarpe og meget hårdføre i brug.

Knivbladet har en hårdhed på 58-60 på Rockwell skalaen, hvilket betegnes som en høj hårdhed af høj kvalitet.

Ved at bruge Damascus stål kan vi ud over at tilbyde knive med ekstrem skarphed også lave knive med utroligt smukke mønstre i stålet.

Til vores Artic Blades har vi anvendt mønsteret Waves, som giver knivbladet et blødt og organisk look, som passer perfekt til det mørkebrune træhåndtag..

Facts

- håndtag i Pakka wood
- VG10 stål kerne
- 67 lag Damascus stål
- Ekstrem skarphed
- Lang holdbarhed
- Top kvalitet
- De bedste priser



**NORDIC BLADES er smukke knive i top kvalitet,
til markedets absoulte bedste priser !!**