



**NYHED  
DARKNITRO**

**DARKNITRO**

**ULTIMATIVT KNIVHÅNDVÆRK – ET ENKELT BLIK ER NOK  
TIL AT FÅ ØJE PÅ AL DET UNIKKE I DENNE KNIVSERIE.**



Denne unikke serie er skabt ud fra samspillet mellem det unikke bladudseende med dens hamrede finish og carbon-looket samt håndtaget lavet af værdifuldt uforgængeligt egetræ.

- Ekstremt tynd, skarp klinge.
- Fremstillet i Tyskland.
- Antracit klinge med hamret finish.
- Affaset bolsterform og perfekt balance.
- Ædelt, ergonomisk formet håndtag af egetræ.
- Specielt martensitisk, rustfrit og nitrogenlegeret stål til en høj hårdhed på 61 HRC.

## INDUSTRIEL SKØNHED

Antracitklingen er farvet ved hjælp af en særlig miljøvenlig proces. Dette giver knivene deres rene industrielle skønhed. Den hamrede finish på klingen understreger dens unikke design og funktionalitet. Egetræsskaftet symboliserer udholdenhed, kraft og styrke. Det ekstremt tynde, skarpe blad gør skæringen til en "vægtløs" fornøjelse. Den hamrede teknik skaber også mange små luftpuder mellem bladet og maden, der skæres. Dette gør det nemmere at fjerne mad fra bladets overflade og reducerer mængden af mad, der klæber til bladet.

## ÆDELT HÅNDTAG AF EGETRÆ

Egetræshåndtaget symboliserer udholdenhed, kraft og styrke. Håndtagets skarpe og klare linje forstærker knivens æstetik. Vi bruger det fineste robuste egetræ til håndtaget. Egetræ er kendt for dets lange levetid. Et træ kan blive over 800 år gammelt. Egetræet er indhyllet i legende og emmer af historie og er kendt for at være et af de vigtigste løvfældende træer i Europa. Skibe blev bygget med eg så længe som for 1.000 år siden og indtil i dag bruges egetræsfade til at opbevare speciel whisky og vin. Så det er ikke underligt, at vi har valgt et egetræsskaft til vores nye unikke serie af knive.

## HØJ HÅRDHED

Vi bruger et specielt martensitisk, rustfrit og nitrogenlegeret stål i DarkNitro-serien. Dette resulterer i en unik kombination af fremragende skæreydelse, enestående hårdhed på 61 HRC og en særlig korrosionsbestandighed. For at få en perfekt materialestruktur er DarkNitro knive smedet i en speciel proces og derefter ishærdet ved temperaturer ned til -100°. Stålets meget fine mikrostruktur giver mulighed for enkel slibning, hvilket resulterer i en meget skarp skærekant.

## TIL EN LANGVARIG SKÆREOPLEVELSE

DarkNitro serien er en knivserie af højeste kvalitet og den er fremstillet med passion for håndværk ved hjælp af moderne produktionsteknologi. Vi anbefaler rengøring i hånden med en blød klud og et mildt alkalisk rengøringsmiddel. Tør knivene af efter rengøring for at sikre, at de er helt tørre – dette forhindrer gruber på klingen. For langtidsbeskyttelse bør du lejlighedsvis "forkæle" egetræshåndtagene med fødevarer godkendte olier (f.eks. olivenolie). For at gøre dette, gnid lidt olie ind i håndtaget. Dette forhindrer indtrængning af fugt og opfrisker også træets naturlige årer og farve.



Bread Knife, 26 cm available from February 2024.  
Item No.: 8 1139 262      EAN: 4009215187939



Paring Knife, 12 cm  
Item No.: 8 1147 122      EAN: 4009215187915



Chef's Knife, 21 cm  
Item No.: 8 1147 212      EAN: 4009215187922



Santoku, 18 cm available from February 2024.  
Item No.: 8 1142 182      EAN: 4009215187946



Sharpening Steel, 30 cm  
Item No.: 7 1103 302      EAN: 4009215187960