



Veikals www.LYNXGEAR.lv

Uzņēmums: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,

Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Bankas konts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĪNS ARMAKSAT)

Vēl nav vērtējumu

Cena: 220,00 €

Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 38,18 €



1-4 Weeks



Apraksts

Boker Damascus Black virtuves naži ir Japānas tradicionālās virtuves rokturu un 37 slāņu Damaskas tērauda kombinācija ar glītu izskatu un augstu funkcionalitāti. Tērauds pamatā sastāv no VG-10 tērauda, kas ir pazīstams ar ļoti labu spēju turēt asumu. Japāņu rokturu dizains, kur izmantots melns saplāksnis ar nerūsējošā tērauda elementiem, ļaus Jums izmantot skaistu un reizē funkcionālu instrumentu virtuvē.

Vairums populāru un augsti novērtētu šefpavāru atzīst Japānas virtuves nažu dizainu, tas viens no iemesliem to popularitātei Rietumvalstīs. To priekšrocība ir acīmredzama - pateicoties savai konstrukcijai šie naži piedāvā veikt ļoti precīzus un tīrus griezumus bez skrāpēšanas un rīvēšanas. Augu griešanas laikā, piemēram, ar šādu griešanu tie tikai nedaudz sāk izdalīt savas sulas vai eļļas. Līdz ar to to saturs netiek zaudēts uz griešanas dēļa. Sīpolu griešanas gadījumā tas nozīmēs, ka aromu nebūs tik daudz, ka ir jāraud.

Šāda asuma noslēpums ir materiāla izvēle un asmens asinājuma leņķis. Asmens izgatavots no 37 slāņus Damaskas tērauda. Asmens centrālajā slānī ir VG-10 nerūsējošais tērauds, kas izgatavots Japānā.

Boker pasūtīja šo virtuves nažu pārbaudi saskaņā ar standartu DIN EN ISO 8442-5, kuru rezultāti parādīja, ka Boker Damascus Black līnijas naži funkcionē krietni labāk, nekā standarti pieprasa. DIN tests parādīja, ka šo nažu griešanas rezultāti bija par 68% labāki, nekā konkurentu līdzīga izstrādājuma nažiem. Šie nažiem bija arī ļoti augsts vērtējums asuma



Veikals www.LYNXGEAR.lv

Uzņēmums: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,

Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Bankas konts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV BĒKINS ADMAKSAI)

noturēšanā. Līdz ar to biežā nažu asināšana ar šiem nažiem ir pagātne. Santoku nazis (naža dizains) kļūst arvien populārāks Eiropā, lai gan tā izcelsme ir Japāna. Šo naža formu tur izmanto kā universālu nazi. Nosaukums tulkojams kā "Trīs tikumi", jo tas ir vienādi izmantojams gan dārzeņu, gan gaļas, gan zivju griešanai. Pateicoties augstajam asmenim, šo nazi ir viegli izmantot.

Kopējais garums cm:	29,8
Asmens garums cm:	17,2
Asmens biezums:	3,0
Svars:	140,0 g
Asmens materiāls:	Damascus
Rokturis:	Plywood

Izgatavots Vācijā, Solingena.