



Магазин [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)  
Компания: SIA „LATLYNX”  
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895  
Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,  
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,  
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA  
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494  
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

Пока без рейтинга

Цена 1209,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 209,99 €



Эксклюзивный Набор Кухонных  
Ножей



### Описание

#### Fallkniven CMT Эксклюзивный Набор Кухонных Ножей

**Fallkniven CMT Эксклюзивный Набор Кухонных Ножей** – это идеальная коллекция для профессиональных поваров и любителей кулинарии. В набор входят все четыре ножа из знаменитой серии CMT: **Alpha, Delta, Sierra и Zulu**. Каждый нож упакован в элегантную подарочную коробку, что делает этот комплект не только функциональным, но и визуально впечатляющим. С классическим дизайном и безупречным мастерством, этот набор станет идеальным дополнением к любой кухне.

#### О серии CMT

Серия **Character, Morse, Telephony (CMT)** представляет собой одну из самых эксклюзивных коллекций кухонных ножей в мире. Основываясь на более чем 30-летнем опыте работы с ножевой сталью, Fallkniven создал шедевр, используя ламинированную кобальтовую сталь (Lam. CoS). Эти ручные ножи сочетают высокопроизводительную сталь с красивой бордовой ручкой из Micarta, обеспечивая исключительную долговечность, остроту и стиль. Каждое изделие серии рассчитано на долговечность, предоставляя профессиональные результаты.



Магазин [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)  
Компания: SIA „LATLYNX”  
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895  
Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,  
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,  
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA  
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494  
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

---

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

---

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

### Включенные ножи

#### СМТ Alpha – Шеф-нож

Самый крупный нож в серии СМТ, Alpha, идеально подходит для нарезки мяса и универсального использования. Его широкий клинок обеспечивает отличную жесткость, а высоко расположенная ручка защищает пальцы от контакта с разделочной доской. Настоящий многофункциональный кухонный инструмент.

- **Длина клинка:** 200 мм
- **Вес:** 265 г
- **Общая длина:** 330 мм

#### СМТ Delta – Шеф-нож

Delta – это универсальный кухонный нож с более прямым лезвием, идеально подходящий для нарезки овощей и мяса. Его эргономичный дизайн обеспечивает комфорт и точность в работе.

- **Длина клинка:** 155 мм
- **Вес:** 230 г
- **Общая длина:** 280 мм

#### СМТ Sierra – Универсальный нож

Sierra – это элегантный универсальный нож, идеально подходящий для мелкой нарезки, точного реза и общих кухонных задач. Его узкий клинок и острый кончик делают его универсальным инструментом на кухне.

- **Длина клинка:** 115 мм
- **Вес:** 110 г
- **Общая длина:** 225 мм

#### СМТ Zulu – Овощной нож

Zulu – это самый маленький нож в серии СМТ, идеально подходящий для точных задач, таких как очистка, нарезка и деление фруктов и овощей. Его компактный размер и острота делают его незаменимым инструментом для кулинарных задач.

- **Длина клинка:** 75 мм
- **Вес:** 80 г
- **Общая длина:** 175 мм

### Характеристики

- **Сталь:** Ламинированная CoS



Магазин [www.LYNXGEAR.lv](http://www.LYNXGEAR.lv)

Компания: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

---

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

---

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

- **Твердость (HRC):** 60
- **Лезвие:** Конвексное
- **Хвостовик:** Полный
- **Ручка:** Бордовая Micarta

### Рекомендации по уходу

Для сохранения долговечности и эффективности ножей:

- Не используйте для замороженного мяса или костей.
- Мойте вручную с мягким моющим средством и немедленно вытирайте насухо.
- Не используйте посудомоечную машину, чтобы сохранить клинок и ручку.

### Рекомендации по заточке

Используйте **алмазный мусат** для быстрой заточки или **керамический мусат** для доводки лезвия. Комбинация этих инструментов обеспечит наилучшие результаты, сохраняя остроту ножей на десятилетия.

**Страна происхождения бренда:** Швеция