

Super GOU 161 lag stål – den skarpeste kniv nogensinde!

Super
豪
SUPER GOU
161 Layers

伝統の技
DAMASCUS KNIVES



Skaftet er fremstillet i det meget slidstærke materiale Micarta, som består af komprimeret hør og harpiks. Det føles som træ, men er lige så hygiejnisk som plast. Det rundes af med to nitter af rustfrit stål.

Hele 161 lag damaceret stål. 100 % fremstillet i Japan.

Skæret er fremstillet i det helt unikke japanske SG2 pulverstål, og har en hårdhed på intet mindre end 63 på Rockwell-skalaen.

Yaxell har udviklet et særligt materiale til håndtagene på knivene, der både giver optimal styrke og hygiejne. Et materiale, der er formet i en blanding af hør og harpiks, som sikrer mod åbninger mellem håndtag og stål, hvilket ofte er et overset problem med køkkenknive. Håndtaget er monteret med 3 rustfrie nitter, hvilket giver optimal holdbarhed. Micarta-håndtaget både ligner og føles som træ, men er ligeså hygiejnisk som plast.

Den nye knivserie Yaxell SUPER GOU af 161 lag stål er intet mindre end en teknologisk bedrift. Knivene har en kerne af det ekstremt hårde SG2 pulverstål og omsluttet på hver side af skiftende hårdt og blødt rustfrit stål, hvilket giver en ellers tidligere uhørt hårdhed på hele 63 på Rockwell-skalaen. Yaxell har igen sat ny standard med serien SUPER GOU. - Den skarpeste kniv nogensinde.

Knivene kan nemt vedligeholdes på en Yaxell knivskærper, som er specielt fremstillet til at vedligeholde knivenes skær. Fordelen ved knivskærperen er, at det er rigtige slibesten som er monteret i knivskærperen, og kan med fordel også anvendes på andre knivmærker. Et alternativ er slibning på en Yaxell slibesten med dertil hørende vinkelholder, således at knivene altid slibes i den rette vinkel.

Rengør altid knivene straks efter brug i hånden med lunkent vand, og tør dem grundigt af. Opbevar dem et tørt sted. Knivene tåler **ikke** maskinopvask.

Siden 1932 har Yaxell Japan været toneangivende producent af køkkenknive, der anvendes i dag af topkokke i hele verden, deriblandt Danmark. Knivene bliver produceret efter en mere end 800 år gammel japansk tradition – et håndværk i verdensklasse, og som er en æstetisk nydelse i sig selv!

Transportér dine knive sikkert med Yaxells knivtasker!

De slidstærke nylontasker er rumopdelt til 8 eller 10 knive, hvilket giver optimal opbevaring under transport og brug i køkkenet.

Rulletaske til 10 knive



Rulletaske til 8 knive



Følg os på Facebook og få information om brug, vedligeholdelse, nyheder osv.

YAXELL DANMARK APS
SKOVVEJ 60
2920 CHARLOTTENLUND
TEL. 2264 3963 – 2625 5695
www-yaxell.dk – e-mail:yaxell@yaxell.dk

