

Série nožů FK2

Robustní a odolné nože jsou vyrobené z vysoce kvalitní německé oceli X50CrMoV15, jež jsou výjimečným **spojením evropské a japonské nožářské kultury**. Jejich čepele jsou po vzoru západních zvyků silné, po vzoru japonských nožů pak extrémně ostré.

Série FK2 se pyšní jedinečným **systemem pro vyvážení nože** dle potřeby každého kuchaře. Pro vyladění vyváženosti nože postačí pouze odšroubovat nerezovou patku na rukojeti a odejmout potřebné množství nerezových vložek.

Dynamické rukojeti nožů FK2 kombinují **high-tech** materiály a ruční výrobu. Jsou vyráběny vrstvením a následným slisováním tkanin z **uhlíkových vláken**. Vzniká tak vysoce odolná rukojeť **pro pohodlnou práci bez únavy**, jež je výjimečně příjemná na uchopení a originální svým vzhledem. Nerezová aplikace s logem značky na patě rukojeti navíc nožům dodává viditelný punc exkluzivity.

- Originální design, bezpečný a komfortní úchop
- Použita špičková německá ocel X50CrMoV15
- Tvrdost 56 HRC Rockwellovy stupnice
- Ostří v sobě mísí japonskou a evropskou kulturu krájení
- Záštit Standard, dokonalá vyváženost
- Hladký přechod mezi záštitou a rukojetí
- Ergonomická dynamická rukojeť z polymeru uhlíkových vláken
- Nerezová aplikace s logem na patě rukojeti
- Snadno se brousí
- Vhodné i pro profesionální použití
- **Nože nejsou vhodné pro umývání v myčce nádobí**

Použité technologie a materiály

Pro výrobu nožů FK2 byla použita vysoce kvalitní německá ocel **X50CrMov15**. Je obohacena kromě chromu také molybdenem a vanadem. Má jemné zrna, je vysoce korozivzdorná a dobře se brousí.

Ergonomická dynamická rukojeť s dokonalým vyvážením je vyrobena z kompozitního materiálu, polymeru uhlíkových vláken. Odolá snadno nárazu či potravinovým kyselinám a zároveň je velmi příjemná na omak. Při použití navíc neprokluzuje.

Vyváženost nože podle potřeby umožňuje speciální systém na patce rukojeti. Při odšroubování patky můžeme ponechat či odejmout libovolný počet „závaží“. Správné rozložení hmotnosti mezi rukojetí a čepelí totiž hraje důležitou roli při použití nože.

Broušení nožů FK2

Každý nůž je potřeba čas od času nabrousit. Pro **broušení** nožů ze série **FK2** můžeme doporučit brousek na nože TRIUM Diamond Cams Pro nebo ocílku QUINTUM s brouskem Diamonds Cams v rukojeti.