

1	Stor kokkekniv, 25 Stor kokkekniv, 25 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
2	Kokkekniv, 21 cm Kokkekniv, 21 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
3	Kokkekniv, 21 cm Kokkekniv, 21 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ebonywood. Ubrugt i gaveæske		
4	Kokkekniv, 21 cm Kokkekniv, 21 cm knivblad, udført i VG-10 stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Ubrugt i gaveæske		
5	Sashimikniv, 27 cm Sashimikniv, 27 cm knivblad, udført i 110 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood samt bøffelhorn. Leveres inkl. Læderskede. Ubrugt i gaveæske		
6	Bunkakniv, 21 cm Bunkakniv, 21 cm knivblad, udført i 110 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Inkl. Skede uført i træ. Ubrugt i gaveæske udført i træ.		
7	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål samt magnetisk knivholder. Kokkekniv, 2 stk. Santokukniv samt utilitykniv. Knivblad 13-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Markedspris 3840,- kr. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
8	Santokukniv, 18 cm Santokukniv, 18 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
9	Kokkekniv, 21 cm Kokkekniv, 21 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
10	Santokukniv, 18 cm Santokukniv, 18 cm knivblad, udført i VG-10 stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Ubrugt i gaveæske		

11	Nakirikniv, 18 cm Nakirikniv, 18 cm knivblad, udført i VG-10 stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Ubrugt i gaveæske		
12	Santokukniv, 18 cm Santokukniv, 18 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ebonywood. Ubrugt i gaveæske		
13	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 1000/6000. Ubrugt		
14	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv og utilitykniv. Knivblad 13-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i ebonywood. Markedspris 2594,- kr. Ubrugte i gaveæsker		
15	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv og forskærerkniv. Knivblad 18-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Markedspris 2994,- kr. Ubrugte i gaveæsker		
16	Brødkniv, 22 cm Brødkniv, 22 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
17	Brødkniv, 23 cm Brødkniv, 23 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
18	Forskærerkniv, 20 cm Forskærerkniv, 20 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
19	Udbenerkniv, 15 cm Udbenerkniv, 15 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
20	Stor udskærerkniv, 25 Stor udskærerkniv, 25 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		

21	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv og utilitykniv. Knivblad 12-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Markedspris 2594,- kr. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto, leveres uden skærebræt.		
22	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i VG-10 stål. Kokkekniv, santokukniv, nakirikniv og utilitykniv. Knivblad 12-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i ironwood. Markedspris 3692,- kr. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto, leveres uden skærebræt.		
23	Kokkekniv, 21 cm Kokkekniv, 21 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
24	Kæmpe køkkenknivsæt, 10 Kæmpe køkkenknivsæt, 10 dele. Knive udført i 67 lags Japansk Damaskus stål, dertil strygestål samt knivholder i akacietræ. Super skarpe og holdbare knive. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Markedspris 8.080,- kr. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
25	Stort køkkenknivsæt udført Stort køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv, brødkniv, urtekniv og utilitykniv. Knivblad 9-22 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Samt knivblok udført i akacietræ. Markedspris 4.538,- kr. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
26	Santokukniv, 18 cm Santokukniv, 18 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
27	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv og utilitykniv. Knivblad 13-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i ebonywood. Markedspris 2594,- kr. Ubrugte i gaveæsker		
28	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv og forskærerkniv. Knivblad 18-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Markedspris 2994,- kr. Ubrugte i gaveæsker		
29	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 1000/6000. Ubrugt		
30	Stor knivblok i Stor knivblok i akacietræ med plads til 8 knive, strygestål mv. Leveres uden knive. Ubrugt		