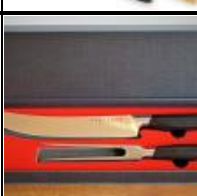


1	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, nakirikniv, universalkniv samt chopper. Knivblad 13 - 21 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
2	Knivtaske udført i Knivtaske udført i læder og tyk canvas. Str. Udfoldet 95 x 43 cm. Leveres uden knive mv. 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. Modelfoto		
4	Kokkekniv, 21 cm Kokkekniv, 21 cm knivblad, udført i 3-lags 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. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
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 udført i træ. Ubrugt i gaveæske udført i træ. Modelfoto		
7	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, santokukniv, forskærerkniv, brødkniv, urtekniv og universalkniv. Knivblad 9 - 21 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i pakka træ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
8	Santokukniv udført i Santokukniv udført i 73 lags pulverstål, smedet efter Damaskus metoden, hårdhed 62-64 HRC. Knivblad 18 cm, super skarp og holdbar. Skæfte udført i oliventræ. Ubrugt i gaveæske		
9	Kæmpe køkkenknivsæt, 10 Kæmpe køkkenknivsæt, 10 dele. 8 stk. knive udført i 67 lags Japansk Damaskus stål, dertil diamant strygestål samt knivholder i akacietræ. Super skarpe og holdbare knive. Hårdhed 60-62 HRC. Længde af knivblad, 9 - 25 cm. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
10	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 73 lags pulverstål, smedet efter Damaskus metoden, hårdhed 62-64 HRC. Kokkekniv, santokukniv, nakirikniv, utilitykniv og urtekniv. Knivblad 9-21 cm, super skarpe og holdbare. Skæfter udført i oliventræ. Ubrugte i gaveæsker		

11	Stort knivsæt, 6 Stort knivsæt, 6 stk. knive udført i 67 lags Japansk Damaskus stål, længde på knivblad 9-21 cm. Super skarpe og holdbare knive. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter af pakkatræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
12	Læderforklæde i lækkert Læderforklæde i lækkert læder med stor lomme midtpå. Brun farve. Ubrugt		
13	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, santokukniv, forskærerkniv, brødkniv, urtekniv og universalkniv. Knivblad 9 - 21 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter af rød sandeltræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
14	Knivslibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. Knivslibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. korn 500/3000 samt 1000/6000. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
15	Forskærersæt udført i Forskærersæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Knivblad 25 cm. Super skarp. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
16	Stort knivsæt, 5 Stort knivsæt, 5 stk. knive udført i 67 lags Japansk Damaskus stål, længde på knivblad 9-23 cm. Super skarpe og holdbare knive. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
17	Pandesæt 26 cm, Pandesæt 26 cm, 28 cm samt 30 cm. Hybrid nonstick pander i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugte		
18	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i VG-10 stål. Kokkekniv, santokukniv, nakirikniv og utilitytykniv. Knivblad 12-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i ironwood. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto, leveres uden skærebræt.		
19	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i 3-lags VG-10 stål. Kokkekniv, santokukniv, forskærerkniv, urtekniv, brødkniv, cleaver/kinesisk kokkekniv, utilitytykniv samt stegegaffel. Knivblad 9-25 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i pakka træ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto.		
20	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. Modelfoto		

21	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive, udført i 316L kirurgisk stål, vandtæt 50 meter, med kronograf funktion, citizen/miyota urværk, safir glas. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
22	Stor knivblok i Stor knivblok i akacietræ med plads til 8 knive, strygestål mv. Leveres uden knive. Ubrugt. Modelfoto		
23	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv og universalkniv. Knivblad 13-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter af pakkatræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
24	Læderforklæde i lækkert Læderforklæde i lækkert læder med stor lomme midtpå. Sort farve. Ubrugt		
25	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. Ubrugte i gaveæsker		
26	Slagter knivsæt udført Slagter knivsæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. 2 stk. Kødøkse/chopper samt 2 stk. Udbener kniv. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter af ibenholt. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
27	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i 110 lags Japansk Damaskus stål. Bunkakniv, nakirikniv og universalkniv. Kniv blad 14-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
28	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 rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
29	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 500/3000. Ubrugt. Modelfoto		
30	Stort knivsæt, 6 Stort knivsæt, 6 stk. knive udført i 67 lags Japansk Damaskus stål, længde på knivblad 9-21 cm. Super skarpe og holdbare knive. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter af pakkatræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		

31	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. Modelfoto		
32	Væggholder til knive, Væggholder til knive, magnetisk. Skruer og dobbeltklæbende tape fra 3M medfølger, str. 40 x 6,5 x 2 cm. + Skærebræt str. 25 x 35 x 2 cm. Begge dele udført i valnødde træ. Ubrugte.		
33	Santokukniv, 18 cm Santokukniv, 18 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i pakkatræ. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
34	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. Modelfoto		
35	Cleaver, 18 cm Cleaver, 18 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		
36	Wokpande 32 cm. Wokpande 32 cm. Hybrid nonstick wokpande i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugt inkl. Låg		
37	Nakirikniv, 18 cm Nakirikniv, 18 cm knivblad, udført i 3-lags VG-10 stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Ubrugt i gaveæske		
38	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. Modelfoto		
39	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 1000/6000. Ubrugt. Modelfoto		
40	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. Modelfoto		

41	Utilitykniv, 14 cm Utilitykniv, 14 cm knivblad, udført i 110 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Ubrugt i gaveæske udført i træ. Modelfoto		
42	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 3-lags VG-10 stål. Kokkekniv, santokukniv og utilitykniv. Knivblad 14-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i pakka træ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto.		
43	Forskærersæt udført i Forskærersæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Knivblad 25 cm. Super skarp. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
44	Brødkniv, 21 cm Brødkniv, 21 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte af pakkatræ. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
45	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i VG-10 stål. Kokkekniv, nakirikniv og utilitykniv. Knivblad 12-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i ironwood. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto, leveres uden skærebræt.		
46	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, nakirikniv, universalkniv samt chopper. Knivblad 13 - 21 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
47	Læderforklæde i lækkert Læderforklæde i lækkert læder med stor lomme midtpå. Brun farve. Ubrugt		
48	Urtekniv og universalkniv Urtekniv og universalkniv udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Knivblad 9-13 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter af pakkatræ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
49	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. Ubrugte i gaveæsker		
50	Nakirikniv, 19 cm Nakirikniv, 19 cm knivblad, udført i 110 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Ubrugt i gaveæske udført i træ. Modelfoto		

51	Knivtaske udført i Knivtaske udført i læder og tyk canvas. Str. Udfoldet 95 x 43 cm. Leveres uden knive mv. Ubrugt i gaveæske		
52	Pandesæt 26 cm, Pandesæt 26 cm, 28 cm samt 30 cm. Hybrid nonstick pander i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugte		
53	Køkkensakse udført i Køkkensakse udført i rustfrit stål. Universalsaks, 22,5 cm samt fjerkræsaks, 26 cm. Skarpe og holdbare. Ubrugte i gavesæker. Modelfoto		
54	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. Modelfoto		
55	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv og universalkniv. Knivblad 13-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter af pakkatræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
56	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, santokukniv og universalkniv. Knivblad 13 - 21 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter af rød sandeltræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
57	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 1000/6000. Ubrugt. Modelfoto		
58	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. Modelfoto		
59	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive(Lapis lazuli) og træindlæg af ahorntræ i kransen, udført i 316L kirurgisk stål, vandtæt 50 meter, med kronograf funktion, citizen/miyota urværk, safir glas. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
60	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive, udført i 316L kirurgisk stål, vandtæt 50 meter, med kronograf funktion, citizen/miyota urværk, safir glas. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		

61	Læderforklæde i lækkert Læderforklæde i lækkert læder med stor lomme midtpå. Sort farve. Ubrugt		
62	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 500/3000. Ubrugt. Modelfoto		
63	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive, udført i 316L kirurgisk stål, vandtæt 50 meter, med kronograf funktion, citizen/miyota urværk, safir glas. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
64	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive, udført i 316L kirurgisk stål, vandtæt 50 meter, med kronograf funktion, citizen/miyota urværk, safir glas. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
65	Kokkekniv udført i Kokkekniv udført i 73 lags pulverstål, smedet efter Damaskus metoden, hårdhed 62-64 HRC. Knivblad 21 cm, super skarp og holdbar. Skæfte udført i oliventræ. Ubrugt i gaveæske		
66	Nakirikniv udført i Nakirikniv udført i 73 lags pulverstål, smedet efter Damaskus metoden, hårdhed 62-64 HRC. Knivblad 18 cm, super skarp og holdbar. Skæfte udført i oliventræ. Ubrugt i gaveæske		
67	Kokkekniv, 21 cm Kokkekniv, 21 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte af pakkatræ. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
68	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i VG-10 stål. Kokkekniv, nakirikniv og utilitykniv. Knivblad 12-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i ironwood. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto, leveres uden skærebræt.		
69	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 rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
70	Kødøkse, 17 cm Kødøkse, 17 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske		

71	Knivslibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. Knivslibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. korn 500/3000 samt 1000/6000. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
72	Pande 26 cm. Pande 26 cm. Hybrid nonstick pande i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugt		
73	Pande 28 cm. Pande 28 cm. Hybrid nonstick pande i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugt		
74	Pande 30 cm. Pande 30 cm. Hybrid nonstick pande i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugt		