

























































1	<p>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. Modelfoto</p>		
2	<p>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</p>		
3	<p>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</p>		
4	<p>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</p>		
5	<p>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</p>		
6	<p>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. Modelfoto</p>		
7	<p>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. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
8	<p>Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Brødkniv, kokkekniv, santokukniv, kinesisk kokkekniv, udbenerkniv, universalkniv og urtekniv. Knivblad 9 - 23 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
9	<p>Kæmpe køkkenknivsæt, 10 Kæmpe køkkenknivsæt, 10 dele. 8 stk. 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. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
10	<p>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</p>		

11	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive(Picasso jaspis) og indlæg af ahorntræ i kransen, udført i 316L kirurgisk stål, vandtæt 50 meter, med kronograf funktion, citizen/miyota urværk, safir glas. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
12	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		
13	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		
14	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		
15	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		
16	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive 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		
17	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive 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		
18	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		
19	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		
20	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		

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	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive 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		
23	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive og træindlæg af sandeltræ i kransen, udført i 316L kirurgisk stål, vandtæt 50 meter, med kronograf funktion, citizen/miyota urværk, safir glas. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
24	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		
25	Herreur med marmor Herreur med marmor urskive 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		
26	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Brødkniv, kokkekniv, santokukniv, universalkniv og urtekniv. Knivblad 9 - 23 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Dertil magnetisk knivholder i akacietræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
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. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
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. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
29	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 1000/6000. Ubrugt. Modelfoto		
30	Stor knivblok i Stor knivblok i akacietræ med plads til 8 knive, strygestål mv. Leveres uden knive. Ubrugt. Modelfoto		

31	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Santokukniv, Utilitykniv og urtekniv. Knivblad 8,5-13 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
32	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Santokukniv, universalkniv og urtekniv. Knivblad 9 - 18 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
33	Santokukniv + utilitykniv, Santokukniv + utilitykniv, 18 cm/13 cm knivblad, udført i VG-10 stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Ubrugte i gaveæsker. 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	Køkkensakse udført i Køkkensakse udført i rustfrit stål. Universalsaks, 22,5 cm samt fjerkræsaks, 26 cm. Skarpe og holdbare. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
36	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, santokukniv og universalkniv. Knivblad 13 - 23 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
37	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		
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	Knivlibesten. Dobbeltsidet korn Knivlibesten. 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	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. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
42	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Brødkniv, kokkekniv, universalkniv og urtekniv. Knivblad 9 - 23 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
43	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		
44	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. Modelfoto		
45	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		
46	Stor forskærerkniv, 25 Stor forskærerkniv, 25 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
47	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		
48	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. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto, leveres uden skærebret.		
49	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv og santokukniv. Knivblad 18-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i ebonywood. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
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	<p>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. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
52	<p>Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Brødkniv, kokkekniv, santokukniv, universalkniv og urtekniv. Knivblad 9 - 23 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
53	<p>Køkkensakse udført i Køkkensakse udført i rustfrit stål. Universalsaks, 22,5 cm samt fjerkræsaks, 26 cm. Skarpe og holdbare. Ubrugte i givesæker. Modelfoto</p>		
54	<p>Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Santokukniv, Utilitykniv og urtekniv. Knivblad 8,5-13 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
55	<p>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</p>		
56	<p>Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv og brødkniv. Knivblad 13 - 23 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
57	<p>Knivlibesten. Dobbeltsidet korn Knivlibesten. Dobbeltsidet korn 1000/6000. Ubrugt. Modelfoto</p>		
58	<p>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</p>		
59	<p>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</p>		
60	<p>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</p>	