





























































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 3-lags 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>Stort grydesæt indeholdende Stort grydesæt indeholdende fire gryder: 18 cm/2,3 liter, 20 cm/2,8 liter, 22 cm/3,5 liter, 24 cm/4,3 liter Hybrid nonstick gryder i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugte inkl. Låg</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>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</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	Knivlibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. Knivlibestenssæt. 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	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, urtekniv og utilitykniv. Knivblad 9-22 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. 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	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 skærebæret.		
19	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 3-lags VG-10 stål. Kokkekniv, santokukniv, forskærerkniv, urtekniv, brødkniv, cleaver/kinesisk kokkekniv, utilitykniv samt stegegaffel. Knivblad 9-25 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i pakka træ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto.		
20	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		


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	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt 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	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, santokukniv, forskærerkniv, cleaver/kinesisk kokkekniv, brødkniv, urtekniv og universalkniv. Knivblad 9 - 21 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i pakka træ. 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	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt 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	Knivlibesten. Dobbeltsidet korn Knivlibesten. Dobbeltsidet korn 500/3000. Ubrugt. Modelfoto		
30	Stor knivblok i Stor knivblok i akacietræ med plads til 8 knive, strygestål mv. Leveres uden knive. Ubrugt. Modelfoto		

31	<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>		
32	<p>Stort grydesæt indeholdende Stort grydesæt indeholdende fire gryder: 18 cm/2,3 liter, 20 cm/2,8 liter, 22 cm/3,5 liter, 24 cm/4,3 liter Hybrid nonstick gryder i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugte inkl. Låg</p>		
33	<p>Santokukniv + utilitykniv, Santokukniv + utilitykniv, 18 cm/13 cm knivblad, udført i 3-lags VG-10 stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ironwood. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
34	<p>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</p>		
35	<p>Køkkensakse udført i Køkkensakse udført i rustfrit stål. Universalsaks, 22,5 cm samt fjerkræsaks, 26 cm. Skarpe og holdbare. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
36	<p>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</p>		
37	<p>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</p>		
38	<p>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</p>		
39	<p>Knivlibesten. Dobbeltsidet korn Knivlibesten. Dobbeltsidet korn 1000/6000. Ubrugt. Modelfoto</p>		
40	<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>		

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 gaveæske. 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	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	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, brødkniv, santokukniv, udbenerkniv, urtekniv samt kinesisk kokkekniv/chopper. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte 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 gaveæske. Modelfoto, leveres uden skærebæret.		
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 gaveæske		
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>Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 73 lags pulverstål, smedet efter Damaskus metoden, hårdhed 62-64 HRC. Utilitykniv og urtekniv. Knivblad 9-13 cm, super skarpe og holdbare. Skæfter udført i oliventræ. Ubrugte i gaveæsker</p>		
53	<p>Køkkensakse udført i Køkkensakse udført i rustfrit stål. Universalsaks, 22,5 cm samt fjerkræsaks, 26 cm. Skarpe og holdbare. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
54	<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>		
55	<p>Santokukniv, 18 cm Santokukniv, 18 cm knivblad, udført i 3-lags 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, santokukniv og universalkniv. Knivblad 13 - 21 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i pakka træ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
57	<p>Knivslibesten. Dobbelt-sided korn Knivslibesten. Dobbelt-sided korn 1000/6000. Ubrugt. Modelfoto</p>		
58	<p>Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, urtekniv og utilitykniv. Knivblad 9-22 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
59	<p>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</p>		
60	<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>		

61	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, udbenerkniv samt kinesisk kokkekniv/køddøkse. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
62	Knivlibesten. Dobbeltsidet korn Knivlibesten. 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	Pande 26 cm. Pande 26 cm. Hybrid nonstick pande i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugt inkl. Låg		
68	Pande 28 cm. Pande 28 cm. Hybrid nonstick pande i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugt inkl. Låg		
69	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		
70	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		

71	<p>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</p>		
72	<p>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</p>	