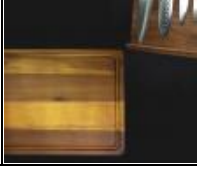


1	Stor kokkekniv, 25 Stor kokkekniv, 25 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i rosentræ. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
2	Knivtaske udført i Knivtaske udført i læder og tyk canvas. Str. Udfoldet 95 x 43 cm. Leveres uden knive mv. Ubrugt 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 uført i træ. Ubrugt i gaveæske udført i træ. Modelfoto		
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. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
8	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		
9	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		
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	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	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	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 skærebræt.		
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	Magnetisk knivholder samt Magnetisk knivholder samt skærebræt udført i akacietræ. Str. 29 x 10,5 x 22 cm samt 41 x 31 x 4 cm. Leveres uden knive. Ubrugt		

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	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 500/3000. Ubrugt. Modelfoto		
30	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		

31	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		
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 + 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		
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 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, 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 skærebræt.		
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	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		
52	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		
53	Køkkensakse udført i Køkkensakse udført i rustfrit stål. Universalsaks, 22,5 cm samt fjerkræsaks, 26 cm. Skarpe og holdbare. Ubrugte i gaveæsker. 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	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		
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 i pakka træ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
57	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 1000/6000. Ubrugt. Modelfoto		
58	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		
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	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, udbenerkniv samt kinesisk kokkekniv/kødøkse. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
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	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	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		
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	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	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		
72	Køkkensakse udført i Køkkensakse udført i rustfrit stål. Universalsaks, 22,5 cm samt fjerkræsaks, 26 cm. Skarpe og holdbare. Ubrugte i gavesæker. Modelfoto		
73	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		
74	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		
75	Knivtaske udført i Knivtaske udført i læder og tyk canvas. Str. Udfoldet 95 x 43 cm. Leveres uden knive mv. Ubrugt i gaveæske		
76	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		
77	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		
78	Knivtaske udført i Knivtaske udført i læder og tyk canvas. Str. Udfoldet 95 x 43 cm. Leveres uden knive mv. Ubrugt i gaveæske		
79	Magnetisk knivholder samt Magnetisk knivholder samt skærebræt udført i akacietræ. Str. 29 x 10,5 x 22 cm samt 41 x 31 x 4 cm. Leveres uden knive. Ubrugt	