


















































1	<p>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</p>		
2	<p>Knivtaske udført i Knivtaske udført i læder og tyk canvas. Str. Udfoldet 95 x 43 cm. Leveres uden knive mv. Ubrugt i gaveæske</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>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</p>		
9	<p>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</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	<p>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</p>		
12	<p>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</p>		
13	<p>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</p>		
14	<p>Knivlibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. Knivlibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. korn 500/3000 samt 1000/6000. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto</p>		
15	<p>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</p>		
16	<p>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</p>		
17	<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>		
18	<p>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.</p>		
19	<p>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.</p>		
20	<p>Magnetisk knivholder samt Magnetisk knivholder samt skærebret udført i akacietræ. Str. 29 x 10,5 x 22 cm samt 41 x 31 x 4 cm. Leveres uden knive. Ubrugt</p>		









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	Køkkenknivsæt i 67 Køkkenknivsæt i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, urtekniv og brødkniv. Knivblad 9-22 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. 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	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	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	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	Knivlibesten. Dobbeltsidet korn Knivlibesten. 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	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		
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	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	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	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	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 i rosentræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
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	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	Knivtaske udført i Knivtaske udført i læder og tyk canvas. Str. Udfoldet 95 x 43 cm. Leveres uden knive mv. Ubrugt i gaveæske		
52	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt 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	Knivlibesten. Dobbeltsidet korn Knivlibesten. 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	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	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	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	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	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 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 gaveæsker. Modelfoto		
73	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Universal/steakkniv, Utilitykniv og urtekniv. Knivblad 9-13 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
74	Knivlibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. Knivlibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. korn 500/3000 samt 1000/6000. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
75	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		
76	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		
77	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Santokukniv, udbenerkniv samt kinesisk kokkekniv/kødøkse. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
78	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		
79	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	