


























































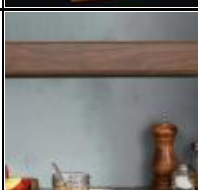


1	<p>Wokpande 32 cm. Wokpande 32 cm. Hybrid nonstick wokpande i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugt inkl. Låg</p>		
2	<p>Knivtaske udført i Knivtaske udført i læder og tyk canvas. Str. Udfoldet 95 x 43 cm. Leveres uden knive mv. Ubrugt i gaveæske</p>		
3	<p>8 stk. knive 8 stk. knive udført i 67 lags Japansk Damaskus stål, dertil strygestål med diamantbelægning samt knivholder i akacietræ. Super skarpe og holdbare knive. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto.</p>		
4	<p>Stort knivsæt samt Stort knivsæt samt knivholder. 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 gaveæske. Dertil knivholder i akacietræ med plads til 5 knive samt saks el. lign. Modelfoto</p>		
5	<p>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</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>Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv, brødkniv, urtekniv og utilitykniv. Knivblad 10-21 cm, super skarpe og holdbare. Skæfter af resin. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
9	<p>Stort knivsæt udført Stort knivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. 5 stk. knive, længde på knivblad 9-23 cm. Super skarpe og holdbare knive. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
10	<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. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto</p>		







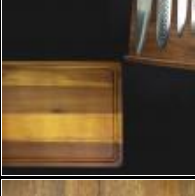



11	<p>Stort knivsæt, 6 Stort knivsæt, 6 stk. knive udført i 67 lags Japansk Damaskus stål, længde på knivblad 9-21 cm. Super skarpe og holdbare knive. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter af pakkatræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
12	<p>Læderforklæde i lækkert Læderforklæde i lækkert læder med stor lomme midtpå. Brun farve. Ubrugt</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>Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv, nakirikniv og utilitykniv. Knivblad 16-23 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i ironwood og bøffelhorn. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
17	<p>Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv, brødkniv, urtekniv og utilitykniv. Knivblad 10-21 cm, super skarpe og holdbare. Skæfter i pakkawood. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
18	<p>Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Urtekniv, santokukniv og utilitykniv. Knivblad 9-13 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
19	<p>Stort pandesæt 24, Stort pandesæt 24, 26, 28 og 30 cm. Hybrid nonstick pander i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugte</p>		
20	<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>		











21	Nakirikniv, 18 cm Nakirikniv, 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.		
22	Stor knivblok i Stor knivblok i akacietræ med plads til 8 knive, strygestål mv. Leveres uden knive. Ubrugt. Modelfoto		
23	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt 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	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i rustfrit tysk DIN 1.4116 stål. Kokkekniv, santokukniv, brødkniv, urtekniv og universalkniv. Knivblad 9 - 23 cm. Super skarpe og holdbare. Hårdhed 56 HRC. Skæfter i ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
25	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt 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 skærebørst.		
26	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt udført i 67 lags Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv og utilitykniv. Knivblad 13-20 cm, super skarpe og holdbare. Skæfter af resin. Ubrugte i gaveæske. 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 utilitykniv. Knivblad 13-21 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
29	Knivslibesten. Dobbeltsidet korn Knivslibesten. Dobbeltsidet korn 500/3000. Ubrugt. Modelfoto		
30	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		




31	Pandesæt 26 og 30 cm. Pandesæt 26 og 30 cm. Hybrid nonstick pander i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugte		
32	Magnetisk knivholder samt skærebræt 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	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i 67 lags Damaskus stål. Kokkekniv, santokukniv og utilitykniv. Knivblad 13-20 cm, super skarpe og holdbare. Skæfter pakkawood. Ubrugte 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	Strygestål med diamantbelægning. Strygestål med diamantbelægning. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
37	Læderforklæde i lækkert Læderforklæde i lækkert læder med stor lomme midtpå. Sort farve. Ubrugt		
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	Knivlibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. Knivlibestenssæt. Dobbeltsidet hhv. korn 500/3000 samt 1000/6000. Ubrugte i gaveæsker. Modelfoto		
42	Køkkensakse udført i Køkkensakse udført i rustfrit stål. Universalsaks, 22,5 cm samt fjerkræsaks, 26 cm. Skarpe og holdbare. 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	Læderforklæde i lækkert Læderforklæde i lækkert læder med stor lomme midtpå. Brun farve. Ubrugt		
46	Stort knivsæt udført Stort knivsæt udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. 8 stk. knive, længde på knivblad 9-23 cm. Super skarpe og holdbare knive. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i rosentræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
47	Køkkenknivsæt udført i Køkkenknivsæt udført i VG-10 stål. Santokukniv og utilitykniv. Knivblad 12-18 cm, super skarpe og holdbare. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfter i ironwood. Ubrugte i gaveæsker		
48	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		
49	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		
50	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 gaveæsker. Modelfoto		

51	<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>		
52	<p>Wokpande 30 cm. Wokpande 30 cm. Hybrid nonstick wokpande i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugt inkl. Låg</p>		
53	<p>Knivlibesten. Dobbeltsidet korn Knivlibesten. Dobbeltsidet korn 500/3000. Ubrugt. 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>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 gaveæske. Modelfoto</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 af rød sandeltræ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto</p>		
57	<p>Knivlibesten. Dobbeltsidet korn Knivlibesten. Dobbeltsidet korn 1000/6000. Ubrugt. Modelfoto</p>		
58	<p>Væggholder til knive, Væggholder til knive, magnetisk. Skruer og dobbeltklæbende tape fra 3M medfølger, str. 40 x 6,5 x 2 cm. Udført i valnødde træ. Ubrugte.</p>		
59	<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 gaveæske. Modelfoto</p>		
60	<p>Pandesæt 26 og Pandesæt 26 og 30 cm. Hybrid nonstick pander i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugte</p>		

61	Læderforklæde i lækkert Læderforklæde i lækkert læder med stor lomme midtpå. Sort farve. Ubrugt		
62	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		
63	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		
64	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		
65	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 gaveæske. Modelfoto		
66	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 ibenholt træ. Ubrugte i gaveæske. Modelfoto		
67	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		
68	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		
69	Køkkenknivssæt udført i Køkkenknivssæt 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.		
70	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		

71	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		
72	Kryderisæt med 16 Kryderisæt med 16 kryderiglas og roterende stander. Ubrugt		
73	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		
74	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.		
75	Strygestål med diamantbelægning. Strygestål med diamantbelægning. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
76	Cleaver, 18 cm Cleaver, 18 cm knivblad, udført i 67 lags Japansk Damaskus stål. Super skarp og holdbar. Hårdhed 60-62 HRC. Skæfte i ibenholt. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
77	Wokpande 28 cm. Wokpande 28 cm. Hybrid nonstick wokpande i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugt inkl. Låg		
78	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		
79	Strygestål med diamantbelægning Strygestål med diamantbelægning og skæfte i oliventræ. Ubrugt i gaveæske. Modelfoto		
80	Brødkniv udført i Brødkniv 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. Modelfoto		

81	<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>		
82	<p>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</p>		
83	<p>Forskærerkniv, 21 cm Forskærerkniv, 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</p>		
84	<p>Pandesæt 26 og 30 cm Pandesæt 26 og 30 cm. Hybrid nonstick pander i høj kvalitet, tåler metalredskaber, 3-lags bund. Også til induktion og opvaskemaskine. Ubrugte</p>	