

NR. 1
2020



TAMAHAGANE

JAPAN



Foto: Patrik Engström

TAMAHAGANE

JAPAN

- S. 04 - 07 | **Shokunin**
- S. 08 - 15 | **San Tsubame**
- S. 16 - 23 | **San**
- S. 26 - 32 | **San Kyoto**
- S. 34 - 35 | **Tilbehør**

STÅL SOM I SAMURAISVERD

Nevn ordet «Tamahagane» for en japansk person, og han eller hun får et drømmende blikk i øynene. Det er navnet på det mytiske stålet som brukes til å smi de japanske samuraisverdene. Det er fra dette legendariske stålet som merkevaren tar sitt navn.

Tamahagane-stål er hentet fra jernholdig sand og gjennomgår en omfattende renseprosess før det blir til ståklumper som deretter smies ut til de legendariske skarpe sverdene; det japanske sverd, katana, basert på en unik kombinasjon av hardt og mykt stål - hard kant for skarphet, mykere i resten for «seighet» og holdbarhet. Basert på denne teknologien lager Tamahagane i dag sine kniver.

Christer Rødseth
Kaptein på Det Norske Kokkelandslaget

職人

TAMAHAGANE Shokunin

Totalt 7 modeller

En knivserie som kombinerer tradisjonelt japansk håndverk med europeisk knivdesign. Navnet betyr «den beste håndverkeren» på japansk. Knivbladet er laget av japansk stål av høy kvalitet av typen Molybdenum-Vanadium. Hardheten er 58 HRC.

Håndtaket er laget av eksklusivt, svart pakka-wood som består av finér og spesiell plast som er presset sammen under høyt trykk. Materialet har antibakterielle egenskaper mens den beholder strukturen i treverket, og gir håndtaket en hardtsittende følelse. Formen på håndtaket er mer europeisk i stilen enn håndtakene på Tamahaganes andre knivserier.

NYHET





TS-908 Allkniv 120 mm - Kr. 959,20 / 1.199,00



TS-9096 Utbeningsskniv 150 mm - Kr. 1.279,20 / 1.599,00



TS-1014 Santokukniv 175 mm - Kr. 2.079,20 / 2.599,00



TS-905 Kokkekniv 210 mm - Kr. 1.519,20 / 1.899,00

eks.mva / ink.mva



TS-965 Grønnsakskniv 180 mm - Kr. 1.279,20 / 1.599,00



TS-913 Trancherkniv 240 mm - Kr. 1.759,20 / 2.199,00



TS-955 Brødkniv/softslicer 260 mm - Kr. 1.599,20 / 1.999,00

eks.mva / ink.mva

燕

TAMAHAGANE San Tsubame

Totalt 17 modeller

Bladet består av en kjerne av VG5 stål som er omgitt av to lag SUS410 stål. Kjernen er hard, mens det ytre stål er litt mykere. Bladet får sitt karakteristiske “bankende” utseende fordi bare den nedre delen er slipt. Det tynne bladet er lett å slipe og vil holde seg skarpt lenge.

Kniven har meget god balanse og er behagelig å holde. Håndtaket er av Mikarta, et materiale av lin og en spesiell plast som presses sammen under høyt trykk og høy temperatur til et hardt, vannbestandig og hygienisk materiale som egner seg godt i et kjøkkenmiljø. 61 HRC (stålets hardhetsgrad).





SNMH-1109 Skallkniv 90 mm - Kr. 1.279,20 / 1.599,00



SNMH-1108 Allkniv 120 mm - Kr. 1.319,20 / 1.649,00



SNMH-1107 Allkniv 150 mm - Kr. 1.399,20 / 1.749,00



SNMH-1127 Kokkekniv 150 mm - Kr. 1.679,20 / 2.099,00

eks.mva / ink.mva



SNMH-1106 Kokkekniv 180 mm - Kr. 1.799,20 / 2.249,00



SNMH-1105 Kokkekniv 210 mm - Kr. 1.919,20 / 2.399,00



SNMH-1104 Kokkekniv 240 mm - Kr. 2.199,20 / 2.749,00



SNMH-1103 Kokkekniv 270 mm - Kr. 2.639,20 / 3.299,00

eks.mva / ink.mva



SNMH-1115 Santokukniv 160 mm - Kr. 1.799,20 / 2.199,00



SNMH-1121 Trancheringskniv 210 mm - Kr. 1.799,20 / 2.249,00



SNMH-1114 Santokukniv 175 mm - Kr. 1.919,20 / 2.399,00



SNMH-1113 Trancheringskniv 240 mm - Kr. 2.159,20 / 2.699,00



SNMH-1116 Nakirikniv 160 mm - Kr. 1.759,20 / 2.199,00



SNMH-1112 Trancheringskniv 270 mm - Kr. 2.559,20 / 3.199,00



SNMH-1165 Nakirikniv 180 mm - Kr. 1.919,20 / 2.399,00



SNMH-1130 Sashimikniv 270 mm - Kr. 2.639,20 / 3.299,00

eks.mva / ink.mva

eks.mva / ink.mva



SNMH-1118 Brødkniv 230 mm
Kr. 2.239,20 / 2.799,00



桜

TAMAHAGANE San

Totalt 30 modeller

Tamahagane San produseres etter en gammel japansk produksjonsprosess, som er modernisert for å gjøre stålet lettere å slipe og bedre tilpasset vår moderne livsstil. Bladet er laget av tre lag av stål og så vales ut til kniven som deretter blir knivbladet. Teknologien gir en fantastisk egg i kombinasjon med ekstremt høy styrke og rustbestandighet. Kjernen er hard, mens det ytre stålet er litt mykere.

Knivene har vakkert håndtak i rødbrun Pakkawood som er et materiale som er sammenføyd med et plastmateriale under høyt trykk. Den har uslåelig følelse som tre, men med plastens hygieniske egenskaper. Håndtaket har en vekt som bidrar til å holde kniven i sin perfekte balanse, uavhengig av størrelsen på bladet. Du kan se vekten som en knapp på håndtakets slutt. 58-59 HRC (stålets hardhetsgrad).





SN-1110 Tournierkniv 70 mm - Kr. 1.039,20 / 1.299,00



SN-1125 Skallkniv 70 mm - Kr. 959,20 / 1.199,00



SN-1116 Nakirikniv 160 mm - Kr. 1.679,20 / 2.099,00



SN-1109 Skallkniv 90 mm - Kr. 1.039,20 / 1.299,00



SN-1165 Nakirikniv 180 mm - Kr. 1.759,20 / 2.199,00



SN-1108 Allkniv 120 mm - Kr. 1.103,20 / 1.379,00



SN-1115 Santokukniv 160 mm - Kr. 1.679,20 / 2.099,00



SN-1107 Allkniv 150 mm - Kr. 1.239,20 / 1.549,00



SN-1114 Santokukniv 175 mm - Kr. 1.759,20 / 2.199,00



SN-1124 Grønnsakshakke 160 mm - Kr. 1.919,20 / 2.399,00



SN-1214 Santoukniv 175 mm - Kr. 1.919,20 / 2.399,00

eks.mva / ink.mva

eks.mva / ink.mva



SN-1106 Kokkekniv 180 mm - Kr. 1.679,20 / 2.099,00



SN-1105 Kokkekniv 210 mm - Kr. 1.759,20 / 2.199,00



SN-1205 Kokkekniv 210 mm - Kr. 2.079,20 / 2.599,00



SN-1104 Kokkekniv 240 mm - Kr. 2.079,20 / 2.599,00



SN-1103 Kokkekniv 270 mm - Kr. 2.639,20 / 3.299,00

eks.mva / ink.mva



SN-1121 Trancheringskniv 210 mm - Kr. 1.759,20 / 2.199,00



SN-1113 Trancheringskniv 240 mm - Kr. 2.079,20 / 2.599,00



SN-1213 Trancherkniv 240 mm - Kr. 2.399,20 / 2.999,00



SN-1112 Trancheringskniv 270 mm - Kr. 2.559,20 / 3.199,00



SN-1212 Trancheringskniv 270 mm - Kr. 2.879,20 / 3.599,00

eks.mva / ink.mva



SN-1119 Filét-/utbeningskniv 160 mm - Kr. 1.583,20 / 1.979,00



SN-1120 Filétkniv fleksibel 160 mm - Kr. 1.679,20 / 2.099,00



SN-1122 Tranchergaffel - Kr. 1.839,20 / 2.299,00



SN-1118 Brødkniv 230 mm - Kr. 2.079,20 / 2.599,00

eks.mva / ink.mva

SN-3301 Knivsett 3 deler - San
(SN-1105, SN-1108 og SN-1118)
Kr. 4.399,20 / 5.499,00



SN-2201 Knivsett 2 deler - San
(SN-1106 og SN-1109)
Kr. 2.559,20 / 3.199,00



SN-4123 Biffknivsett 125 mm 4 deler
Kr. 3.759,20 / 4.699,00



SN-2122 Trancheringssett 240 mm 2 deler - Kr. 3.519,20 / 4.399,00



SN-1126 Ostekniv 160 mm - Kr. 959,20 / 1.199,00

eks.mva / ink.mva



Jonas Andre Nåvik
FAGN

響十

TAMAHAGANE San Kyoto

Totalt 19 modeller

Dette er en klassisk kokkekniv som med sin tyngde gjør det lettere å arbeide med større kjøttstykker og rotgrønnsaker. Alle Tamahagane San Kyoto kniver levereres i vakre, sorte bambusskrin. Blad i 63 lag, en hard kjerne av VG5- stål omkranset av lag av mykere SUS410-stål, hvilket gir en meget sterk og følsom kniv. Bladet hamres for å oppnå det mønsteret som pryder alle Kyotoknivene. Skaft i Mikarta.





SNK-1109 Skallkniv 90 mm - Kr. 2.239,20 / 2.799,00

SNK-1110 Tournierkniv 70 mm - Kr. 2.239,20 / 2.799,00



SNK-1106 Kokkekniv 180 mm - Kr. 3.599,20 / 4.499,00



SNK-1108 Allkniv 120 mm - Kr. 2.319,20 / 2.899,00



SNK-1105 Kokkekniv 210 mm - Kr. 4.239,20 / 5.299,00



SNK-1107 Allkniv 150 mm - Kr. 2.399,20 / 2.999,00



SNK-1104 Kokkekniv 240 mm - Kr. 4.639,20 / 5.799,00



SNK-1117 Debakniv 170 mm - Kr. 4.239,20 / 5.299,00



SNK-1103 Kokkekniv 270 mm - Kr. 5.279,20 / 6.599,00

eks.mva / ink.mva

eks.mva / ink.mva



SNK-1116 Nakirikniv 160 mm - Kr. 3.439,20 / 4.299,00



SNK-1165 Nakirikniv 180 mm - Kr. 3.599,20 / 4.499,00



SNK-1115 Santokukniv 160 mm - Kr. 3.599,20 / 4.499,00



SNK-1114 Santokukniv 175 mm - Kr. 3.679,20 / 4.599,00

eks.mva / ink.mva



SNK-1120 Filétkniv fleksibel 160 mm - Kr. 2.319,20 / 2.899,00



SNK-1119 Utbeningskniv 160 mm - Kr. 3.439,20 / 4.299,00



SNK-1113 Trancheringskniv 240 mm - Kr. 4.399,20 / 5.499,00



SNK-1112 Trancheringskniv 270 mm - Kr. 4.639,20 / 5.799,00

eks.mva / ink.mva



SNK-2122 Trancheringssett 2 deler Kr 5.279,20 / 6.599,00



SNK-1118 Brødkniv 230 mm - Kr. 4.399,20 / 5.499,00

eks.mva / ink.mva



Henrik Orre
LA FABRICA / Velochef



SN-116M Knivblokk brun Kr. 2.174,20 / 2.899,00
Ny modell med dobbel pleksiglass som skal beskytte knivbladet.

SNK-116M Knivblokk sort Kr. 2.024,20 / 2.699,00
Ny modell med dobbel pleksiglass som skal beskytte knivbladet.



B-007 Knivveske for 7 kniver Kr. 703,20 / 879,00



B-017 Knivveske for 17 kniver Kr. 1.119,20 / 1.399,00



eks.mva / ink.mva



M-152R
Reservehjul (3 stk)
Kr. 359,20 / 449,00



M-152
Våtslip med 3 hjul
Kr. 519,20 / 649,00



MC503
Slipeklemme
Kr. 159,20 / 199,00



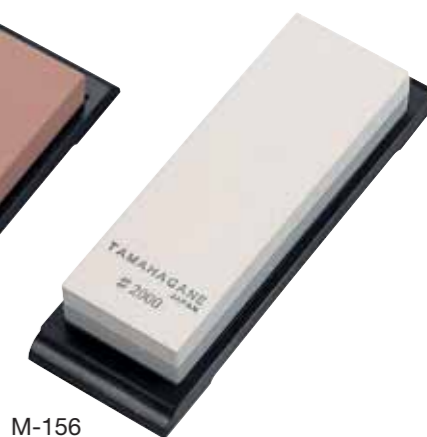
M-153
Våtslipestein fin #6000
Kr. 959,20 / 1.199,00



M-154
Våtslipestein medium #2000
Kr. 703,20 / 879,00



M-155
Våtslipestein grov #1000
Kr. 479,20 / 599,00



M-156
Våtslipestein komb.
Medium/grov #2000/400
Kr. 999,20 / 1.249,00



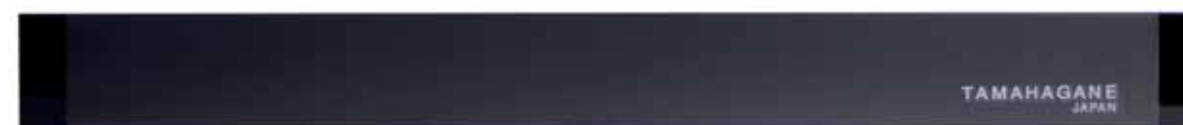
M-157 Keramisk skjerpestav 26 cm Kr. 519,20 / 649,00



M-158 Diamantskjerpestav 26 cm Kr. 519,20 / 649,00



M-159 Diamantskjerpestav 30 cm Kr. 623,20 / 779,00



SN-118 Magnetlist 50 cm Kr. 959,20 / 1.199,00

eks.mva / ink.mva



SPORTEX AS
Wirgenes vei 7 - 3157 Barkåker
Tlf.: +47 33 30 95 00 E-post: post@sportex.no
f sportex as @#sportexnorge s sportex.no

Hovedsponsor:

 **KOKKELANDSLAGET**
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



Forhandler:

