

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-szeffa-kuchni-kai-shun-classic-dm-0706-20-cm-stal-damascenska-p-318.html>



Nóż szefa kuchni KAI Shun Classic DM-0706 20 cm stal damasceńska

Cena	899,00 zł
Kod producenta	DM-0706

Opis produktu

W serii noży SHUN od KAI połączono dziedzictwo japońskich mistrzów kowalstwa z nowoczesną technologią, tworząc noże kuchenne, które są prawdziwym arcydziełem. Jako jedna z najbardziej znanych linii noży ze stali damasceńskiej, te noże o długości ostrza 20 cm reprezentują mistrzostwo w wykonaniu. Ich ręcznie wykonane wykończenie, precyzja i doskonała ostrość sprawiają, że są one nieodzownym narzędziem dla każdego entuzjasty gotowania.

Firma KAI, założona w Tokio ponad 100 lat temu, jest jednym z największych producentów noży kuchennych na świecie, znana ze swojego nacisku na jakość produkcji. Linia noży SHUN to prawdziwe dzieło sztuki łączące starożytne japońskie tradycje z nowoczesną technologią i designem. Noże te są ręcznie wykonane i idealnie wyważone, co zapobiega zmęczeniu mięśni, a ich ostrza gwarantują niezrównaną ostrość.

Stal damasceńska, z której powstają noże SHUN, to połączenie różnych warstw stopów metali tworzących połyskujący wzór na ostrzu. Każdy nóż SHUN ma **32 warstwy metalu** po obu stronach stalowego rdzenia tnącego. Rzemieślnicy firmy SHUN ręcznie ostrzą ostrze każdego noża, aby uzyskać idealną ostrość.

Produkcja noży KAI wyróżnia się spośród innych noży kuchennych doskonałym designem i niezwykle ostrymi ostrzami. Każdy nóż tworzony jest przez doświadczonych specjalistów, a proces produkcyjny składa się z co najmniej **100 ręcznych kroków**.

Nóż DM-0706 ma:

- długość ostrza: 20 cm
- długość rączki: 12,2 cm
- jest odporny na zużycie i korozję
- zapewnia kontrolę cięcia i stabilność
- to solidne i trwałe narzędzie, które wygodnie trzyma się w dłoni