

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-szeffa-kuchni-kamazaki-20cm-damascenski-kzi217kn-p-342.html>



Nóż szefa kuchni Kamazaki 20 cm stal damasceńska KZI217KN

Cena	599,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	4772132015530
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Nóż szefa kuchni Kamazaki 20 cm ze stali damasceńskiej KZI217KN

Najważniejszy nóż w każdej kuchni. **Kamazaki KZI217KN** to profesjonalny nóż szefa kuchni z 20-centymetrowym ostrzem wykonanym z 67-warstwowej stali damasceńskiej z rdzeniem VG10. Idealny do codziennej pracy zarówno dla kucharzy domowych jak i profesjonalistów. Ostrze szlifowane ręcznie pod kątem 15 stopni zapewnia wyjątkową ostrość i precyzję cięcia. Charakterystyczny wzór damasceński nie jest nadrukiem – to prawdziwa struktura powstała podczas wielokrotnego kucia i składania warstw stali.

Dlaczego nóż szefa kuchni to podstawa wyposażenia?

Nóż szefa kuchni to najbardziej uniwersalne narzędzie w kuchni. Dzięki długiemu, szerokiemu ostrzu i odpowiedniemu wyważeniu sprawdza się praktycznie w każdym zadaniu:

- ☐ Krojenie i szatkowanie warzyw
- ☐ Porcjowanie mięsa
- ☐ Siekanie ziół i czosnku
- ☐ Filetowanie ryb
- ☐ Cięcie owoców

67 warstw stali damasceńskiej z rdzeniem VG10

Rdzeń ostrza wykonany jest ze stali VG10 – jednej z najlepszych stali nożowniczych na świecie. Otaczające go 66 warstw stali damasceńskiej zapewniają:

- ☐ Wyjątkową twardość 60-62 HRC
- ☐ Elastyczność i odporność na pęknięcia
- ☐ Długotrwałe utrzymanie ostrości
- ☐ Odporność na korozję
- ☐ Unikalny wzór na każdym ostrzu

Ostrze 20 cm - optymalny rozmiar dla szefa kuchni

Długość 20 cm to klasyczny rozmiar noża szefa kuchni, preferowany przez większość profesjonalistów. Jest wystarczająco długi do sprawnego szatkowania dużych warzyw, a jednocześnie zachowuje pełną zwrotność i kontrolę podczas precyzyjnych cięć.

Ergonomiczna rękojeść G10

Rękojeść wykonana z materiału G10 – kompozytu żywicy epoksydowej i włókna szklanego. To ten sam materiał który stosowany jest w profesjonalnych nożach taktycznych i lotnictwie:

- ☐ Nie nasiąka wodą
- ☐ Nie ślizga się w mokrej dłoni
- ☐ Wyjątkowo wytrzymała

- □ Odporna na temperaturę
- □ Łatwa w czyszczeniu

□□ Specyfikacja techniczna

Model	KZI217KN
Typ noża	Nóż szefa kuchni (Chef)
Długość ostrza	20 cm (8 cali)
Rodzaj stali	67 warstw Damascus, rdzeń VG10
Twardość	60-62 HRC
Kąt szlifowania	15 stopni na stronę
Materiał rękojeści	G10
Producent	Kamazaki

□□ Dla kogo jest ten nóż?

- Kucharzy domowych szukających jednego uniwersalnego noża najwyższej jakości
- Profesjonalnych szefów kuchni potrzebujących niezawodnego narzędzia pracy
- Miłośników gotowania ceniących japońską precyzję
- Osób szukających ekskluzywnego prezentu dla pasjonata kuchni

□□ Jak dbać o nóż Kamazaki?

1. Myj wyłącznie ręcznie, nigdy w zmywarce
2. Osusz natychmiast po każdym myciu
3. Przechowuj w bloku, na listwie magnetycznej lub w osłonce
4. Ostrz tylko na kamieniu wodnym (1000/3000)
5. Używaj desek drewnianych lub plastikowych
6. Unikaj cięcia mrożonek i kości

O producencie Kamazaki

Informacja producenta wyświetlana w formie zakładki na karcie produktu:

Kamazaki to producent japońskich noży kuchennych, łączący tradycyjne rzemiosło z nowoczesną technologią produkcji. Marka oferuje noże o wyjątkowej ostrości, trwałości i ergonomii, cenione przez profesjonalnych kucharzy oraz pasjonatów gotowania.

Ostrość i technologia ostrza Kamazaki

Noże Kamazaki wyróżniają się precyzyjnie szlifowanym ostrzem, które zapewnia wyjątkową ostrość i płynność krojenia. Odpowiednie wyważenie oraz ergonomiczna rękojeść zwiększają komfort pracy nawet przy długim przygotowywaniu potraw.

Aby zachować maksymalną ostrość, zaleca się mycie ręczne oraz regularne ostrzenie przy użyciu kamieni wodnych lub profesjonalnych ostrzałek.