Dane aktualne na dzień: 07-11-2026 19:13

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/noz-ze-stali-nierdzewnej-kamazaki-chefs-knife-kzi113kn-17-5-cm-p-3177.html



# Nóż ze stali nierdzewnej Kamazaki Chef's Knife KZI113KN, 17,5 cm

| | |
|---|---|
| Cena | **238,01 zł** |
| Numer katalogowy | **KZI113KN** |
| Kod EAN | **4772132024334** |
| Producent | **Kamazaki** |

## Opis produktu

Ten chiński nóż typu cleaver został stworzony, aby stać się Twoim codziennym pomocnikiem w kuchni – zarówno do krojenia warzyw, jak i mięsa czy ziół. Ostrza ze stali nierdzewnej 4Cr13 Nóż wykonany jest z trwałej stali nierdzewnej 4Cr13, która charakteryzuje się dobrą ostrością, odpornością na korozję oraz łatwą pielęgnacją – idealny do codziennego użytku w domu lub profesjonalnej kuchni. Długość ostrza – 7 cali (17,5 cm) Optymalny rozmiar zapewnia łatwą manewrowość oraz odpowiednią powierzchnię do zbierania produktów z deski do krojenia. Rękojeść z żywicy i drewna klonowego Rękojeść wykonana jest z mocnego, naturalnego drewna klonowego połączonego z kolorową żywicą epoksydową. To połączenie nie tylko wygląda wyjątkowo, ale także zapewnia wysoką odporność na wilgoć, zmiany temperatur oraz trwałość. Każda rękojeść ma unikalny wzór, więc nie ma dwóch identycznych. Waga – 300 g Idealna równowaga między wytrzymałością a kontrolą – pozwala na łatwe wykonywanie precyzyjnych cięć bez dużego wysiłku. Cechy noża Kamazaki: • Długość ostrza: 17,5 cm; • Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej 4Cr13; • Rękojeść z żywicy i drewna klonowego; • Konstrukcja z pełnym trzpieniem, metal ostrza przechodzi przez całą długość rękojeści; • Solidne i trwałe narzędzie; • Wygodne trzymanie w dłoni; • Kontrola i stabilność cięcia; • Unikalny, wyjątkowy design; • Waga: 300 g.

## 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.