Dane aktualne na dzień: 07-11-2026 19:26

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/noz-ze-stali-nierdzewnej-kamazaki-chefs-knife-kzi307kn-17-5-cm-p-3178.html



Nóż ze stali nierdzewnej Kamazaki Chef's Knife KZI307KN, 17,5 cm

Cena	**211,56 zł**
Numer katalogowy	**KZI307KN**
Kod EAN	**4772132024358**
Producent	**Kamazaki**

Opis produktu

Ten chiński nóż typu cleaver został zaprojektowany, aby stać się Twoim codziennym pomocnikiem w kuchni – zarówno do krojenia warzyw, jak i siekania 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 konserwacją – idealny do codziennego użytku w domu lub profesjonalnej kuchni. Długość ostrza – 7 cali (17,5 cm) Optymalny rozmiar zapewnia łatwą manewrowość oraz wystarczającą powierzchnię do zbierania produktów z deski do krojenia. Rękojeść z drewna oliwnego Naturalna rękojeść z drewna oliwnego nie tylko wygląda stylowo, ale jest również ergonomiczna i wygodna w trzymaniu. Tekstura drewna oliwnego nadaje każdemu nożowi unikalny charakter. Waga – 300 g Idealna równowaga między wytrzymałością a kontrolą pozwala na precyzyjne cięcia bez dużego wysiłku. Cechy noża Kamazaki: • Długość ostrza: 17,5 cm; • Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej 4Cr13; • Rękojeść wykonana z drewna oliwnego; • Konstrukcja rękojeści jednolita, 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.