Dane aktualne na dzień: 07-11-2026 19:12

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/noz-ze-stali-nierdzewnej-kamazaki-pairing-knife-kzi601kn-9-cm-p-3181.html



Nóż ze stali nierdzewnej Kamazaki Pairing Knife KZI601KN, 9 cm

Cena	**78,81 zł**
Numer katalogowy	**KZI601KN**
Kod EAN	**4772132030588**
Producent	**Kamazaki**

Opis produktu

Noże Kamazaki wyróżniają się precyzyjnym wykończeniem, nowoczesnym designem oraz praktycznymi właściwościami. Ten niewielki nóż do obierania został stworzony do dokładnych i precyzyjnych prac kuchennych – do obierania, krojenia, czyszczenia owoców i warzyw, usuwania nasion oraz wykonywania dekoracyjnych nacięć. Ostrze noża wykonane jest ze stali nierdzewnej 5Cr15MoV, charakteryzującej się odpornością na korozję, wytrzymałością i łatwością w utrzymaniu. Ostrze o twardości 54–56 HRC jest wystarczająco trwałe do codziennego użytku i łatwe do naostrzenia. Kompaktowe ostrze o długości 9 cm pozwala na precyzyjną kontrolę każdego ruchu. Ergonomiczna rękojeść ze stali nierdzewnej jest trwała, higieniczna i łatwa do czyszczenia. Jej opływowy kształt wygodnie dopasowuje się do dłoni, a jednolity design noża nadaje mu nowoczesny i elegancki wygląd. Nóż ważący zaledwie 76 g jest lekki i zwrotny, dzięki czemu ręka mniej się męczy podczas drobnych i precyzyjnych prac. Cechy noża do obierania Kamazaki: Przeznaczenie – do obierania owoców i warzyw oraz drobnych prac krojenia; Długość ostrza – 9 cm; Całkowita długość noża – 20,6 cm; Długość rękojeści – 11,6 cm; Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej 5Cr15MoV; Twardość – 54–56 HRC; Grubość ostrza – 1,8 mm; Szerokość ostrza – 23 mm; Rękojeść ze stali nierdzewnej; Waga – 76 g; Wygodny, lekki i precyzyjny w użyciu; Odporność na korozję i łatwość w utrzymaniu; Nowoczesny, jednolity design.

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.