Dane aktualne na dzień: 07-11-2026 19:10

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/stalowy-noz-do-krojenia-kamazaki-kzi021ch-p-3187.html



Stalowy nóż do krojenia Kamazaki KZI021CH

Cena	**312,05 zł**
Numer katalogowy	**KZI021CH**
Kod EAN	**4772132020879**
Producent	**Kamazaki**

Opis produktu

Noże Kamazaki, inspirowane tradycjami kowalstwa mistrzowskich mieczy samurajskich, są cenione przez profesjonalistów najwyższej klasy oraz ambitnych kucharzy-amatorów. Wykonane z innowacyjnej, nierdzewnej stali 5Cr15MoV, zawierającej chrom, molibden, wanad oraz węgiel. Ta stal jest wyjątkowo odporna na korozję i bardzo twarda – dzięki temu ostrza noży pozostają ostre przez długi czas. Wszystkie noże Kamazaki łączą ręczne wykończenie z niezwykłą precyzją, idealnie naostrzone ostrza zapewniające niezrównaną ostrość oraz doskonale wyważoną wagę noża, która zapobiega zmęczeniu rąk. Rękojeść noża wykonana jest z drewna Pakka. Cechy noża Kamazaki: Waga: 513 g; Ostrza wykonane ze stali 5Cr15MoV; Rękojeść z drewna wenge; Solidne i trwałe narzędzie; Wygodne trzymanie w dłoni; Kontrola i stabilność cięcia; Unikalny, wyjątkowy 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.