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

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/stalowy-noz-do-krojenia-kamazaki-kzi022ch-p-3188.html



Stalowy nóż do krojenia Kamazaki KZI022CH

Cena	**312,05 zł**
Numer katalogowy	**KZI022CH**
Kod EAN	**4772132020886**
Producent	**Kamazaki**

Opis produktu

Noże Kamazaki, inspirowane tradycjami kowalstwa mistrzowskich mieczy samurajskich, są cenione przez profesjonalistów najwyższej klasy oraz ambitnych szefów kuchni-amatorów. Wykonane są z innowacyjnej, nierdzewnej stali 1080. Ta stal jest wyjątkowo odporna na korozję i bardzo twarda – dzięki temu ostrza noży pozostają ostre przez długi czas. We wszystkich nożach Kamazaki doskonale łączą się ręczne wykończenie oraz niezwykła precyzja, idealnie naostrzone ostrza zapewniające niezrównaną ostrość oraz doskonale wyważona waga noża, która zapobiega zmęczeniu rąk. Rękojeść noża wykonana jest z drewna Pakka. Cechy noża Kamazaki: Waga: 408 g; Ostrza noża wykonane ze stali 5Cr15MoV; Rękojeść noża wykonana z drewna Pakka; Solidne i trwałe narzędzie; Wygodne trzymanie w dłoni; Kontrola cięcia i stabilność; 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.