

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/zestaw-4-nozy-kuchennych-kamazaki-kzi500set-stal-damascenska-rdzen-vg-10-p-2340.html>



## Zestaw 4 noży kuchennych KAMAZAKI KZI500SET – stal damasceńska, rdzeń VG-10

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>729,00 zł</b>     |
| Numer katalogowy | <b>KZI500SET</b>     |
| Kod EAN          | <b>4772132030632</b> |
| Producent        | <b>Kamazaki</b>      |

### Opis produktu

KAMAZAKI KZI500SET to zestaw czterech noży do różnych prac kuchennych: od obierania owoców i warzyw po krojenie, siekanie oraz przygotowywanie mięsa i ryb. W komplecie znajdują się nóż do obierania, nóż uniwersalny, Santoku oraz nóż szefa kuchni.

Ostrza wykonano z **67-warstwowej stali damasceńskiej z rdzeniem z japońskiej stali VG-10**. Mają grubość 2 mm i twardość **60 ± 2 HRC**. Warstwy stali tworzą charakterystyczny wzór, a odpowiednia twardość ostrzy sprzyja utrzymaniu ostrości przy właściwym użytkowaniu i pielęgnacji.

Każdy nóż ma rękojeść ze stali nierdzewnej. Ergonomiczny kształt i wyważona konstrukcja pomagają zachować stabilny chwyt oraz kontrolę podczas krojenia.

#### Noże w zestawie:

1. **Nóż do obierania** – do obierania i precyzyjnego krojenia owoców oraz warzyw. Ostrze: 9 cm; długość całkowita: 20,6 cm; rękojeść: 11,6 cm; szerokość noża: 23 mm; waga: 76 g.
2. **Nóż uniwersalny** – do krojenia m.in. warzyw, owoców, sera i wędlin. Ostrze: 13 cm; długość całkowita: 24,2 cm; rękojeść: 11,2 cm; szerokość noża: 23 mm; waga: 91 g.
3. **Nóż Santoku** – do krojenia i siekania warzyw, mięsa oraz ryb. Wcięcia na ostrzu pomagają ograniczać przywieranie produktów. Ostrze: 17,8 cm; długość całkowita: 31,4 cm; rękojeść: 13,6 cm; szerokość noża: 44 mm; waga: 172 g.
4. **Nóż szefa kuchni** – do krojenia i siekania mięsa, ryb, warzyw oraz ziół. Ostrze: 20,5 cm; długość całkowita: 33,5 cm; rękojeść: 13 cm; szerokość noża: 45 mm; waga: 192 g.