

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/zestaw-nozy-do-stekow-ze-stali-damascenskiej-kamazaki-4-szt-p-341.html>



Zestaw noży do steków ze stali damasceńskiej KAMAZAKI, 4 szt.

Cena

1 399,00 zł

Opis produktu

Noże Kamazaki: Wyjątkowa Ostrość i Tradycja

- , 20 cm
- , 18 cm
- , 17 cm
- , 13 cm;
- Drewniany stojak.

Doskonałość Stali Damasceńskiej

Noże „Kamazaki” stanowią epokową połączenie tradycji kunsztu kowalskiego i nowoczesnej inżynierii. Ostrza tych noży są wykonane z 67 warstw japońskiej stali damasceńskiej AUS-10, co gwarantuje niezrównaną odporność na korozję i trwałość. Ta wyjątkowa stal zapewnia nie tylko długotrwałą ostrość, ale także estetyczny design, który przyciąga wzrok każdego pasjonata kulinariów.

Perfekcyjne Ostrze i Jego Twardość

Serce każdego noża Kamazaki to rdzeń wykonany z japońskiej stali AUS-10, hartowanej do twardości $\sim 58 \pm 2$ HRC. To właśnie ta 67. warstwa środkowa, osłonięta 66 warstwami stali, nadaje ostrzu wyjątkową twardość. Ten starannie zaprojektowany rdzeń nie tylko zapewnia niezmienną ostrość, ale również chroni delikatniejsze wnętrze ostrza, tworząc niepowtarzalny wzór na powierzchni.

Doskonałe Wykończenie i Ergonomia

Noże Kamazaki to nie tylko doskonała funkcjonalność, lecz także precyzyjne ręczne wykonanie. Ich doskonale naostrzone ostrza gwarantują bezkonkurencyjną ostrość, podczas gdy wyważona waga zapobiega zmęczeniu dłoni. Połączenie tych cech sprawia, że praca w kuchni staje się przyjemnością, a wyjątkowe wykończenie każdego noża dodaje elegancji każdemu stołowi.

Doskonałe Wykończenie i Ergonomia

Noże Kamazaki to nie tylko doskonała funkcjonalność, lecz także precyzyjne ręczne wykonanie. Ich doskonale naostrzone ostrza gwarantują bezkonkurencyjną ostrość, podczas gdy wyważona waga zapobiega zmęczeniu dłoni. Połączenie tych cech sprawia, że praca w kuchni staje się przyjemnością, a wyjątkowe wykończenie każdego noża dodaje elegancji każdemu stołowi.