

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/zestaw-nozy-stali-damascenskiej-kamazaki-5-szt-p-344.html>



Zestaw noży stali damasceńskiej KAMAZAKI, 5 szt.

Cena

1 499,00 zł

Opis produktu

Wyjątkowa Japońska Stal Damasceńska

Ostrza noży Kamazaki są symbolem mistrzowskiego rzemiosła. Wykonane z innowacyjnej, nierdzewnej stali damasceńskiej AUS-10 z 67 warstwami, te noże łączą tradycję z innowacyjnym podejściem do kuchennych narzędzi. Dzięki wyjątkowej twardości i odporności na korozję stali, ostrza noży zachowują swoją ostrość, co przekłada się na perfekcyjne krojenie i trwałość.

Perfekcyjna Ostrość i Precyzja

Rdzeń ostrza, wykonany z japońskiej stali AUS-10 hartowanej do twardości $\sim 58 \pm 2$ HRC, zapewnia niezwykłą ostrość, która utrzymuje się przez długi czas. To nie tylko doskonałe połączenie wielowarstwowej konstrukcji, ale również ochrona delikatnego rdzenia noża. Kamazaki to nie tylko narzędzia do gotowania, to symbol doskonałej ostrości i precyzji, której oczekują profesjonaliści i pasjonaci sztuki kulinarnej.

Doskonała Funkcjonalność

Zestaw noży Kamazaki to nie tylko symbol tradycji i mistrzostwa kunsztu kuchennego, ale także gwarancja funkcjonalności. Doskonale naostrzone ostrza noży zapewniają niezrównaną ostrość, a doskonale wyważona waga narzędzi zapobiega zmęczeniu dłoni nawet podczas długotrwałego używania. Dzięki różnorodnym długościom ostrzy, zestaw oferuje wszechstronność w kuchni, umożliwiając precyzyjne cięcie i przygotowanie różnorodnych składników.

- , 20 cm
- , 18 cm
- , 14 cm
- , 13 cm.
- Nożyce
- Drewniany stojak.

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.