



KAI Damaszek Nakiri 14 cm - Nóż Kuchenny dla Koneserów

Indeks: **795075** Producent: **KAI** Kod producenta: **TDM-1742**

Cena: 873.45 zł

Opis

KAI TDM-1742 Nakiri 5,5 (14 cm)

Producent: KAI

Nóż kuchenny KAI Damaszek Nakiri 14cm to połączenie tradycji japońskiej kowalstwa i nowoczesnych technologii. Ostrze wykonane jest z 32 warstw odpornej na korozję stali damasceńskiej, zabezpieczonej przed uszkodzeniami i odpryskami dzięki procesowi hartowania VG MAX o twardości 61±1 HRC. Uchwyt z precyzyjnie dopasowanego orzecha włoskiego zapewnia wygodny chwyt i równomierne rozłożenie ciężaru, a symetryczny kształt uchwytu zapewnia komfortowe użytkowanie dla osób zarówno prawo-, jak i leworęcznych. Oprócz walorów estetycznych, nóż KAI Damaszek Nakiri 14cm cechuje przede wszystkim niezwykła ostrość, która utrzymuje się długo nawet przy intensywnym użytkowaniu. Wysokiej jakości stal damasceńska zapewnia również solidną odporność na korozję i trwałość, a ręcznie obrabiana powierzchnia młotkowana nadaje mu ponadczasową elegancję.

Ten nóż kuchenny to doskonały wybór dla wymagających kucharzy i entuzjastów sztuki kulinarnej, którzy poszukują narzędzia nie tylko funkcjonalnego, ale również pięknie wykonanego. KAI Damaszek Nakiri 14cm to nie tylko narzędzie do cięcia, ale również przedmiot, który ozdobi każdą kuchnię i z pewnością przyciągnie uwagę gości.

Producentem noża jest japońska firma KAI, która od ponad stu lat produkuje wysokiej jakości noże kuchenne dla wymagających klientów na całym świecie. KAI Damaszek Nakiri 14cm to jeden z produktów serii Tim Mälzer Shun Premier, czym zapewnia gwarancję najwyższej jakości wykonania oraz trwałości.

- Zgodnie z przyznaniami Tim Mälzers: "Dobry nóż nie tylko ułatwia pracę, ale także pomaga w osiągnięciu" każdy z starannie wykonanych noży damasceńskich został precyzyjnie dostosowany przez japońskich artystów kutych z Seki City w sposób minutowy do danego obszaru zastosowania. Wszystkie formy ze względu na wyjątkowo symetryczny kształt uchwytu orzecha włoskiego gwarantują precyzyjne cięcie zarówno dla osób prawo- jak i leworęcznych.
- Ostrze 14,0 cm
- 32 warstwy odpornej na korozję stali damasceńskiej, uchwyt z orzecha włoskiego, precyzyjne cięcie
- Ręcznie obrabiana powierzchnia młotkowana, ponadczasowa estetyka i najwyższa ostrość
- VG MAX stal o stopniu twardości 61±1 HRC
- Shun Premier Tim Mälzer

Parametry

Długość ostrza 14 cm

Materiał ostrza	32 warstwy stali damasceńskiej
Uchwyt	orzech włoski
Twardość stali	VG MAX 61±1 HRC

Zdjęcia

