



## KAI DM-0707 Shun nóż szefa kuchni 10 (25 cm)

Indeks: **240724** Producent: **Kai Europe** Kod producenta: **DM0707**

**Cena: 1,368.32 zł**

### Opis

## KAI DM-0707 Shun nóż szefa kuchni 10 (25 cm)

Producent: Kai Europe

Najwyższej jakości nóż kuchenny z ostrzem damasceńskim i warstwą wewnętrzną ze stali VG MAX. Idealny dla profesjonalnych kucharzy oraz ambitnych amatorów kuchni. Ostrze o długości 25,5 cm pozwoli na precyzyjne cięcie nawet trudnych produktów. Hand-made w Japonii według starożytnej sztuki kowalskiej. Ostrze zostało wypukło szlifowane i ręcznie wygładzone, co gwarantuje nieporównywalną ostrość.

Nóż KAI DM-0707 Shun zostanie dostarczony w wysokiej jakości kartonie prezentowym ze złotym tłoczeniem, idealnym na prezent dla najbardziej wymagających smakoszy. Dodatkowo, dzięki swojej lekkiej wadze, nóż jest niezwykle wygodny w użyciu.

KAI to jedna z największych na świecie marek noży kuchennych, ich produkty cenią sobie najwybitniejsi szefowie kuchni. Używając noża KAI DM-0707 Shun, z pewnością będziesz wyróżniać się wśród innych kucharzy i zapewnisz sobie świetny i precyzyjny sprzęt do codziennej pracy w kuchni.

- Ostrze 25,5 cm, stal damasceńska z 32 warstwami, dla kucharzy Kochelite i ambitnych kucharzy hobbystycznych
- Warstwa wewnętrzna wykonana jest ze stali VG MAX, wyjątkowo odporna na korozję, bardzo twarda – 61±1 HRC, 1,0% węgla, 1,5% kobaltu
- Przesuwa się nawet przez trudne cięcie, niemęcząca praca
- Dostawa w wysokiej jakości kartonie prezentowym ze złotym tłoczeniem, idealnie nadaje się na prezent
- Dzięki wypukłemu szlifowi ostrza oraz ręcznemu wygładzaniu powstaje nieporównywalna ostrość, japońska sztuka kowalska
  
- **waga przedmiotu:** 0.538 pounds
- **marka:** Kai
- **ogólne słowo kluczowe:** scyzoryk Jakość Drop Point Nierdzewny Outdoor survival jasny ciemny Wzór nóż wędkarski nóż składany Nóż rekreacyjny nóż kempingowy ostry szpiczasty S Duży
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 1 pounds
- **rozmiar:** 25 cm (10?)
- **numer części:** DM0707
- **ilość ogniw litowo-jonowych:** 7
- **nazwa typu elementu:** KAI Shun Classic DM-0707 nóż szefa kuchni, ostrze 25,5 cm
- **pojemność:** 5.3 cubic\_centimeters
- **producent:** Kai Europe
- **liczba ogniw litowo-metalowych:** 7

- **numer modelu:** DM0707
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not\_applicable
- **nazwa przedmiotu:** KAI DM-0707 Shun nóż szefa kuchni 10 (25 cm)
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **zawarte komponenty:** Camera Body
- **język:** english, english, english, english, english
- **Liczba części:** 1
- **Nazwa modelu:** Nóż kuchenny SHUN nóż szefa kuchni 10 cali 25,5 cm
- **kolekcja:** NOS 15
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **kolor:** wielokolorowa
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.327 kilograms
- **długość przedmiotu:** 31 centimeters
- **rok modelowy:** 2015
- **materiał:** stal nierdzewna

## Parametry

Stan

Nowy

## Zdjęcia



# 旬

SHUN

かつて、日本の食卓文化で大切にされた「走り、旬、名残り」。  
 関の刃物スピリットと最先端テクノロジーから、  
 「旬」がある日本にふさわしい包丁が生まれました。



## 美

「旬」の表面には、美しい波紋のようなダマスカス模様のClassicシリーズ、エッチングによる繊細な模様を施したProシリーズなど、様々な意匠を凝らしています。具印独自の技術により、デザイン性と高品質を実現する美しい包丁に仕上がりました。



## 鋭

コバルトを配合したVG材を芯材にした積層鍛造による多層鋼など、家庭用の中でも最高峰の高硬度、高靱性、耐摩耗性の素材を採用。鋭い切れ味を長く保つことができます。ハンドルは耐久性に優れた、手になじみやすい素材、形状を採用しています。



## 精

100年を超える歴史の中で培われた独自の刃付け技術により、滑らかで鋭い切れ味を実現し、食材本来の旨味を生かします。また、刃物の街 岐阜県関市に息づく使い手の使いやすさを追求する「野鍛冶の精神」を受け継ぎ、職人の手作業より細部にまでこだわる高い品質を維持しています。



## 匠

「旬」はナイフ業界最高峰のアワードといわれる「Knife Of The Year」の「Kitchen Knife of the Year」部門を過去10回受賞するなど、世界的にもその品質とデザインは高く評価をされています。ミシュランレストランシェフなど国内外のプロにも認められている品質で、世界中に愛用者を広げています。



