

Češi investují do kvalitnějších nožů a roste obliba speciálek

13.10.2025 - Komerční sdělení | ČTK

Nože z čínského města nožů Yangjiang dováží do Čech nožířská značka XinZuo a eviduje růst zájmu o kvalitní nože. Ten největší je o univerzální šéfkuchařské nože z damaškové oceli s čepelí nad 7 palců. Průměrně do jednoho nože Češi investují 1600 Kč. Z materiálu jednoznačně vede damašková ocel.

„Ta je historicky ikonickou záležitostí a mít doma takový nůž je známkou vytržbeného vkusu. Lidé oceňují jak vzhled, tak extrémní ostrost, odolnost proti korozi a životnost. Stoupá zájem o nože japonského typu santoku, nebo specializované nože jako nakiri na bylinky a zeleninu,“ říká Pavel Málek z XinZuo.

Jen pro představu v XinZuo stráví na výrobě standardního damaškového nože 60 dní, projde více než 100 výrobními kroky a rukama až 50 osob. V továrně ručně nabrousí denně až 800 ks nožů a roční export je 800 až 900 tisíc ks výrobků.

Zdroj: XinZuo

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/cesi-investuji-do-kvalitnejsich-nozu-a-roste-obliba-special-ek/2733595>