

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-do-kosci-kamazaki-bone-chopper-kz46kn-18-cm-stal-damascenska-p-3119.html>



Nóż do kości Kamazaki Bone Chopper KZ46KN, 18 cm – stal damasceńska

Cena	789,00 zł
Numer katalogowy	KZ46KN
Kod EAN	4772132025843
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki Bone Chopper KZ46KN to nóż kuchenny z ostrzem o długości **18 cm**, przeznaczony do siekania mięsa, drobiu, ryb oraz kości. Szerokie ostrze o wysokości 88 mm i masa 410 g ułatwiają kontrolę narzędzia podczas pracy.

Ostrze wykonano z **67 warstw stali damasceńskiej**. Według przekazanej specyfikacji jego rdzeń ze stali nierdzewnej otacza 66 warstw stali SUS410. Rdzeń ma twardość około **59 ±1 HRC** i jest ostrzony pod kątem 15° z każdej strony.

Rękojeść z drewna oliwnego ma ergonomiczny kształt. Zaokrąglony grzbiet i nasada noża zwiększają wygodę chwytu. Charakterystyczny wzór stali damasceńskiej nadaje modelowi rozpoznawalny wygląd.

Wskazówka dotycząca użytkowania: Dobieraj sposób cięcia do rodzaju kości i stosuj się do instrukcji producenta. Nie zakładaj, że nóż nadaje się do każdej kości, w szczególności bardzo twardej lub zamrożonej.