

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-do-obierania-kamazaki-pairing-knife-kzi501kn-ostre-9-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3150.html>



Nóż do obierania Kamazaki Pairing Knife KZI501KN, ostrze 9 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	179,00 zł
Numer katalogowy	KZI501KN
Kod EAN	4772132030656
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI501KN to kompaktowy nóż do precyzyjnych prac kuchennych. Ostrze o długości **9 cm** ułatwia obieranie i krojenie owoców oraz warzyw, usuwanie nasion i wykonywanie dekoracyjnych nacięć.

Ostrze ma **67-warstwową konstrukcję** z japońskim rdzeniem ze stali VG-10. Warstwy stali tworzą charakterystyczny wzór damasceński. Twardość ostrza wynosi według przekazanej specyfikacji **60 ± 2 HRC**.

Ergonomiczna rękojeść ze stali nierdzewnej zapewnia wygodny chwyt i jest łatwa w pielęgnacji. Nóż waży **76 g**, ma **20,6 cm długości całkowitej**, a jego rękojeść mierzy **11,6 cm**.