

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-do-odkostniania-kamazaki-kzi109kn-ostrze-15-cm-stal-damascenska-rdzen-vg-10-p-3128.html>



Nóż do odkostniania Kamazaki KZI109KN, ostrze 15 cm – stal damasceńska, rdzeń VG-10

Cena	259,00 zł
Numer katalogowy	KZI109KN
Kod EAN	4772132020824
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI109KN to nóż przeznaczony do oddzielania mięsa od kości. Jego **ostrze ma długość 15 cm** i jest wykonane z 67 warstw stali damasceńskiej. W środku znajduje się rdzeń z japońskiej stali VG-10 o twardości około **58 ± 2 HRC**.

Warstwowa budowa nadaje ostrzu charakterystyczny wzór. Rękojeść wykonana z klonu i materiału epoksydowego zapewnia wygodny chwyt oraz ułatwia kontrolę cięcia. Nóż wyróżnia się również ręcznym wykończeniem i wyważoną konstrukcją.