

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-do-odkostniania-kamazaki-kzi207kn-ostrze-15-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3135.html>



Nóż do odkostniania Kamazaki KZI207KN, ostrze 15 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	259,00 zł
Numer katalogowy	KZI207KN
Kod EAN	4772132020695
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI207KN to nóż przeznaczony do oddzielania mięsa od kości. Ostrze o długości **15 cm** umożliwia kontrolowane cięcie podczas przygotowywania mięsa, a rękojeść wykonana z klonu i materiału epoksydowego zapewnia wygodny chwyt.

Ostrze ma **67-warstwową konstrukcję**: rdzeń z japońskiej stali VG-10 otacza 66 warstw stali. Twardość rdzenia wynosi około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa budowa nadaje ostrzu charakterystyczny wzór stali damasceńskiej.

Model KZI207KN łączy ostre ostrze, ręczne wykończenie i wyważoną konstrukcję. Sprawdzi się zarówno w profesjonalnej kuchni, jak i u osób, które samodzielnie przygotowują mięso w domu.