

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-kamazaki-cleaver-kzi201kn-ostre-19-cm-stal-damascenska-rdzen-vg-10-p-3130.html>



Nóż Kamazaki Cleaver KZI201KN, ostrze 19 cm – stal damasceńska, rdzeń VG-10

Cena	489,00 zł
Numer katalogowy	KZI201KN
Kod EAN	4772132020633
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki Cleaver KZI201KN to nóż kuchenny z ostrzem o długości **19 cm**. Sprawdzi się przy krojeniu warzyw, mięsa, sera i pieczywa oraz siekaniu ziół.

Ostrze ma **67-warstwową konstrukcję ze stali damasceńskiej**. Jego środkową warstwę stanowi rdzeń z japońskiej stali VG-10, otoczony 66 pozostałymi warstwami stali. Według przekazanej specyfikacji twardość rdzenia wynosi około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa konstrukcja nadaje ostrzu charakterystyczny wzór.

Rękojeść wykonano z materiału **G10**. Jej kształt pozwala wygodnie trzymać nóż i kontrolować cięcie. Model KZI201KN jest propozycją dla osób szukających noża do codziennych prac kuchennych, który łączy funkcjonalność z wyglądem stali damasceńskiej.