

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-nakiri-kamazaki-kzi107kn-z-67-warstwowej-stali-damascenskiej-ostrze-18-cm-p-3127.html>



Nóż Nakiri Kamazaki KZI107KN z 67-warstwowej stali damasceńskiej – ostrze 18 cm

Cena	429,00 zł
Numer katalogowy	KZI107KN
Kod EAN	4772132020800
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI107KN to nóż typu Nakiri, przeznaczony przede wszystkim do krojenia i siekania warzyw. Ostrze o długości **18 cm** wykonano z 67-warstwowej stali damasceńskiej. Jego środkową warstwę stanowi rdzeń z japońskiej stali **VG-10**, hartowany do twardości około **58±2 HRC**.

Warstwowa budowa nadaje ostrzu charakterystyczny wzór. Rękojeść wykonana z klonu i materiału epoksydowego zapewnia wygodny chwyt oraz pomaga kontrolować nóż podczas krojenia.

Model KZI107KN łączy ręczne wykończenie z wyglądem inspirowanym tradycją japońskich ostrzy. Sprawdzi się zarówno w kuchni profesjonalnej, jak i u osób, które lubią gotować w domu.