

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-nakiri-kamazaki-kzi218kn-ostre-18-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3138.html>



Nóż Nakiri KAMAZAKI KZI218KN, ostrze 18 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	489,00 zł
Numer katalogowy	KZI218KN
Kod EAN	4772132015523
Producent	Kamazaki

Opis produktu

KAMAZAKI KZI218KN to nóż typu Nakiri, przeznaczony przede wszystkim do krojenia, siekania i szatkowania warzyw. Ostrze o długości **18 cm** można wykorzystać również do krojenia mięsa i ryb. Ośmiokątna, drewniana rękojeść o długości **14 cm** zapewnia wygodny chwyt podczas pracy.

Ostrze ma **67-warstwową konstrukcję**: rdzeń z japońskiej stali VG-10 otacza 66 warstw stali. Twardość rdzenia wynosi około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa stal damasceńska nadaje ostrzu charakterystyczny wygląd, uzupełniony dekoracyjnym grawerem.

Model KZI218KN łączy zastosowanie noża Nakiri z ozdobnym wykończeniem. Sprawdzi się u osób, które często przygotowują warzywa i szukają noża z drewnianą rękojeścią.