

Link do produktu: [https://www.redvelvet.pl/noz-nakiri-kamazaki-kzi302kn-ostre-18-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-
aus10-p-3142.html](https://www.redvelvet.pl/noz-nakiri-kamazaki-kzi302kn-ostre-18-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-aus10-p-3142.html)



Nóż Nakiri Kamazaki KZI302KN, ostrze 18 cm – stal damasceńska z rdzeniem AUS10

Cena	409,00 zł
Numer katalogowy	KZI302KN
Kod EAN	4772132020596
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI302KN to nóż typu Nakiri z ostrzem o długości **18 cm**. Jest przeznaczony przede wszystkim do krojenia, siekania i szatkowania warzyw. Rękojeść z drewna oliwnego zapewnia wygodny chwyt i nadaje nożowi charakterystyczny wygląd.

Ostrze ma **73-warstwową konstrukcję**: rdzeń z japońskiej stali AUS10 otaczają 72 warstwy stali. Twardość rdzenia wynosi około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa budowa tworzy wzór charakterystyczny dla stali damasceńskiej.

Model KZI302KN łączy ostrze do przygotowywania warzyw z naturalną, drewnianą rękojeścią. Sprawdzi się zarówno w kuchni domowej, jak i podczas profesjonalnej pracy.