

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-santoku-kamazaki-kzi205kn-ostre-18-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3133.html>



Nóż Santoku Kamazaki KZI205KN, ostrze 18 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	419,00 zł
Numer katalogowy	KZI205KN
Kod EAN	4772132020671
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI205KN to nóż Santoku przeznaczony do codziennego krojenia i siekania składników. Ostrze o długości **18 cm** sprawdzi się przy przygotowywaniu warzyw, mięsa i sera. Rękojeść z materiału G10 zapewnia wygodny chwyt i kontrolę podczas pracy.

Ostrze ma **67-warstwową konstrukcję**: rdzeń z japońskiej stali VG-10 otacza 66 warstw stali. Rdzeń hartowano do twardości około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa konstrukcja nadaje ostrzu charakterystyczny wzór stali damasceńskiej.

Model KZI205KN łączy użytkowe ostrze z wyrazistym wyglądem. To propozycja zarówno dla osób gotujących zawodowo, jak i pasjonatów przygotowywania potraw w domu.