

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-santoku-kamazaki-kzi219kn-ostre-18-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3139.html>



Nóż Santoku KAMAZAKI KZI219KN, ostrze 18 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	489,00 zł
Numer katalogowy	KZI219KN
Kod EAN	4772132015516
Producent	Kamazaki

Opis produktu

KAMAZAKI KZI219KN to nóż Santoku przeznaczony do krojenia w plastry, siekania i krojenia w kostkę. Ostrze o długości **18 cm** sprawdzi się podczas przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Ośmiokątna drewniana rękojeść o długości **14 cm** zapewnia wygodny chwyt i kontrolę cięcia.

Ostrze ma **67-warstwową konstrukcję**: rdzeń z japońskiej stali VG-10 otacza 66 warstw stali. Twardość rdzenia wynosi około **58 ± 2 HRC**. Warstwowy wzór stali damasceńskiej uzupełnia dekoracyjny grawer na ostrzu.

Model KZI219KN łączy wszechstronne zastosowanie noża Santoku z ozdobnym wykończeniem.