

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-szefa-kuchni-kamazaki-chef-kz37kn-ostrze-22-cm-stal-damascenska-p-3115.html>



## Nóż szefa kuchni Kamazaki Chef KZ37KN, ostrze 22 cm – stal damasceńska

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>679,00 zł</b>     |
| Numer katalogowy | <b>KZ37KN</b>        |
| Kod EAN          | <b>4772132025751</b> |
| Producent        | <b>Kamazaki</b>      |

### Opis produktu

Kamazaki KZ37KN to uniwersalny nóż szefa kuchni do krojenia i siekania produktów. Ostrze o długości **22 cm** wykonano z 73-warstwowej stali damasceńskiej o charakterystycznym wzorze. Sprawdzi się podczas przygotowywania warzyw, mięsa, sera i pieczywa.

Środkową warstwę ostrza stanowi rdzeń z proszkowej stali nierdzewnej zawierającej chrom, wanad, molibden i niob. Jego twardość wynosi około **62-64 HRC**, a kąt ostrzenia to **15° z każdej strony**. Rdzeń otaczają 72 warstwy stali SUS410.

Nóż ma ergonomicznie ukształtowaną rękojeść z drewna oliwnego. Zaokrąglone krawędzie grzbietu i podstawy ostrza sprzyjają wygodnemu ułożeniu dłoni podczas pracy. Całkowita długość noża wynosi **34,2 cm**, a jego masa to **233 g**.