

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-szefa-kuchni-kamazaki-chef-kzi301kn-ostre-20-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-aus10-p-3141.html>



Nóż szefa kuchni Kamazaki Chef KZI301KN, ostrze 20 cm – stal damasceńska z rdzeniem AUS10

Cena	429,00 zł
Numer katalogowy	KZI301KN
Kod EAN	4772132020589
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI301KN to nóż szefa kuchni z ostrzem o długości **20 cm**. Sprawdzi się przy krojeniu warzyw, mięsa i sera oraz podczas przygotowywania innych składników. 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 KZI301KN łączy użytkowe ostrze z naturalną drewnianą rękojeścią. To propozycja dla osób szukających noża szefa kuchni do regularnej pracy w kuchni.