

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-universalny-kamazaki-kzi007kn-ostre-13-cm-stal-damascenska-rden-vg-10-p-3123.html>



Nóż uniwersalny Kamazaki KZI007KN, ostrze 13 cm – stal damasceńska, rdzeń VG-10

Cena	309,00 zł
Numer katalogowy	KZI007KN
Kod EAN	4772132015424
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI007KN to nóż uniwersalny do codziennych prac kuchennych. Ostrze o długości **13 cm** sprawdzi się podczas krojenia warzyw, mięsa, sera i pieczywa.

Ostrze wykonano z **67-warstwowej stali damasceńskiej** z rdzeniem z japońskiej stali **VG-10**. Według przekazanej specyfikacji rdzeń jest hartowany do twardości około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa konstrukcja nadaje ostrzu charakterystyczny wzór.

Rękojeść z materiału **G10** zapewnia wygodny chwyt i ułatwia kontrolę noża podczas krojenia. Model łączy użytkowy charakter noża uniwersalnego z wyrazistym wyglądem stali damasceńskiej.