

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-universalny-kamazaki-kzi208kn-ostre-13-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3136.html>



Nóż uniwersalny Kamazaki KZI208KN, ostrze 13 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	259,00 zł
Numer katalogowy	KZI208KN
Kod EAN	4772132020701
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI208KN to nóż uniwersalny z ostrzem o długości **13 cm**. Sprawdzi się przy krojeniu warzyw, mięsa, sera i pieczywa. Rękojeść z materiału G10 zapewnia wygodny chwyt i kontrolę podczas pracy.

Ostrze ma **67-warstwową konstrukcję damasceńską**. Jego rdzeń wykonano z japońskiej stali VG-10 i otoczono 66 warstwami stali. Według przekazanej specyfikacji twardość rdzenia wynosi około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa budowa nadaje ostrzu charakterystyczny wzór.

Długość 13 cm czyni model KZI208KN poręcznym wyborem do wielu codziennych zadań kuchennych.