

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-universalny-kamazaki-kzi282kn-ostre-15-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-vg-10-p-3140.html>



Nóż uniwersalny KAMAZAKI KZI282KN, ostrze 15 cm – stal damasceńska z rdzeniem VG-10

Cena	379,00 zł
Numer katalogowy	KZI282KN
Kod EAN	4772132015509
Producent	Kamazaki

Opis produktu

KAMAZAKI KZI282KN to nóż uniwersalny do codziennych prac kuchennych. Ostrze o długości **15 cm** nadaje się do krojenia warzyw, mięsa, sera i innych składników. Ośmiokątna, drewniana rękojeść o długości **14 cm** zapewnia wygodny chwyt podczas pracy.

Ostrze ma **67-warstwową konstrukcję**: rdzeń z japońskiej stali VG-10 otacza 66 warstw stali. Twardość rdzenia wynosi około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa budowa nadaje ostrzu wzór charakterystyczny dla stali damasceńskiej, a dodatkowym elementem ozdobnym jest dekoracyjny grawer.