

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/noz-universalny-kamazaki-kzi305kn-ostre-15-cm-stal-damascenska-z-rdzeniem-aus10-p-3145.html>



Nóż uniwersalny Kamazaki KZI305KN, ostrze 15 cm – stal damasceńska z rdzeniem AUS10

Cena	349,00 zł
Numer katalogowy	KZI305KN
Kod EAN	4772132020572
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI305KN to nóż uniwersalny do codziennego przygotowywania składników. Ostrze o długości **15 cm** nadaje się do krojenia warzyw, mięsa, sera i pieczywa oraz do siekania produktów. Rękojeść z drewna oliwnego zapewnia wygodny chwyt i nadaje nożowi naturalny wygląd.

Ostrze ma **73-warstwową konstrukcję**: rdzeń z japońskiej stali AUS10 otaczają 72 warstwy stali. Według przekazanej specyfikacji twardość rdzenia wynosi około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa budowa tworzy wzór charakterystyczny dla stali damasceńskiej.