

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/zestaw-8-nozy-kuchennych-kamazaki-kzi200set-stal-damascenska-rdzen-vg10-p-2339.html>



Zestaw 8 noży kuchennych Kamazaki KZI200SET – stal damasceńska, rdzeń VG10

Cena	2 369,00 zł
Numer katalogowy	KZI200SET
Kod EAN	4772132020626
Producent	Kamazaki

Opis produktu

Kamazaki KZI200SET to zestaw ośmiu noży przeznaczonych do różnych prac kuchennych: od obierania i krojenia warzyw po przygotowywanie pieczywa oraz mięsa. Komplet obejmuje m.in. nóż szefa kuchni Gyuto, Santoku, Nakiri, nóż do chleba i mniejszy nóż do obierania.

Ostrza wykonano z **67-warstwowej stali damasceńskiej z rdzeniem z japońskiej stali VG10**. Według przekazanej specyfikacji rdzeń jest hartowany do twardości około **58 ± 2 HRC**. Warstwowa budowa nadaje ostrzom charakterystyczny wzór. Rękojeści wykonano z klonu i materiału epoksydowego.

Zestaw zawiera 8 noży:

1. **Cleaver Knife** – tasak, 19 cm
2. **Gyuto Knife** – nóż szefa kuchni, 24 cm
3. **Bread Knife** – nóż do chleba, 20 cm
4. **Santoku Knife** – nóż Santoku, 18 cm
5. **Nakiri Knife** – nóż do warzyw, 18 cm
6. **Boning Knife** – nóż do trybowania, 15 cm
7. **Utility Knife** – nóż uniwersalny, 13 cm
8. **Paring Knife** – nóż do obierania, 9 cm