

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-classic-damascus-vg-10-corian-do-pieczywa-230-mm-p-6437.html>

Nóż Mcusta Zanmai Classic Damascus VG-10 Corian do pieczywa 230 mm



Cena	989,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203014
Producent	MCUSTA

Opis produktu

Środkowa warstwa, rdzeń ostrza noża Mcusta Zanmai wykonany jest ze stali VG-10. Ostrze składa się z 33 warstw stali o różnej twardości co ułatwia ostrzenie. Po stworzeniu kompozytu stali ostrze wycinane jest laserem co zapobiega mikrouszkodzeniom jakie wywołuje prasa. W serii Classic Damascus uchwyt wykonany jest z Corianu, materiału składającego się z żywicy polimerowej i trihydratu tlenku glinu. Dzięki unikalnemu procesowi produkcji, noże są bardzo ostre, odporne na rdzę, twarde i jednocześnie elastyczne.

Mcusta jest japońskim producentem noży najwyższej jakości. Położona jest w Seki, które jest jednym z japońskich centrów produkcji noży. Zanmai w języku japońskim odnosi się do luksusu, co idealnie pasuje do tych noży. Noże tej firmy nie tylko są ekstremalnie ostre, ale i piękne, każdy to małe dzieło sztuki. Jakość tych produktów doceni zarówno profesjonalny kucharz jak i amator.

Ten doskonały nóż jest używany do krojenia chleba i wszelkiego rodzaju pieczywa.

Długość ostrza: 230 mm

Długość całkowita: 362 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Waga: 182 g
Grubość: 1.8 mm

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Corian

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan