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	**974,00 zł**
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 różniej 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