Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-classic-damascus-vg-10-corian-nakiri-165-p-4300.html



Nóż Mcusta Zanmai Classic Damascus VG-10 Corian Nakiri 165

Cena	**988,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203008**
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.

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cieniutkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 240 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Corian

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan