

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-classic-damascus-vg-10-corian-sujihiki-240-p-4301.html>

## Nóż Mcusta Zanmai Classic Damascus VG-10 Corian Sujihiki 240



Cena	<b>1 158,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203010</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

### 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.

Japoński nóż Sujihiki ze względu na kształt ostrza nazywany jest często zachodnim odpowiednikiem Yanagiba. Różnica głównie polega na obustronnym w przeciwieństwie do Yanagi szlifie ostrza. Ze względu na profil i długość ostrza jest to doskonały nóż do filetowania a także przycinania i krojenia w drobne kawałki mięsa i ryb.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 373 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Waga: 185 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Corian

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**