

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-do-obierania-9-cm-p-8703.html>

## Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame do obierania 9 cm



Cena	<b>699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2206100</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

### Opis produktu

## Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 - do obierania 9 cm

### Precyzja w każdym milimetrze - Twoje nowe narzędzie do zadań specjalnych

Szukasz noża, który stanie się przedłużeniem Twojej dłoni? **Mcusta Zanmai Classic Pro Flame** to japoński majstersztyk, który łączy wiekową tradycję rzemieślniczą z nowoczesnym designem. Ten kompaktowy nóż o długości ostrza **9 cm** został stworzony dla kucharzy, którzy nie uznają kompromisów w kwestii detali.

### Dlaczego warto wybrać model Classic Pro Flame?

**Ręczne wykonanie:** Każdy egzemplarz przechodzi przez ręce mistrzów z Seki – japońskiej stolicy kowali. To gwarancja unikalności i najwyższej jakości wykończenia.

**Stal VG-10:** Serce noża stanowi legendarna stal nierdzewna VG-10. Charakteryzuje się ona nieprawdopodobną ostrością oraz wysoką odpornością na tępienie, dzięki czemu nóż rzadziej wymaga ostrzenia.

**Seria Flame:** Charakterystyczna rękojeść o falistym kształcie nie tylko obłędnie wygląda, ale przede wszystkim zapewnia pewny chwyt i ergonomiczną pracę nawet przy mokrych dłoniach.

### Do czego najlepiej sprawdzi się ten nóż?

Nóż typu *Paring* (do obierania) to niezbędny element w każdej kuchni. Dzięki krótkiej, sztywnej głowni z niesamowicie ostrym czubkiem, model ten jest niezastąpiony przy:

**Dekorowaniu potraw:** Tworzenie finezyjnych ozdób z warzyw i owoców staje się dziecinnie proste.

**Pracach precyzyjnych:** Idealny do szypułkowania truskawek, usuwania gniazd nasiennych czy precyzyjnego oprawiania krewetek.

**Obieraniu i krojeniu:** Szybkie i cienkie obieranie owoców oraz warzyw odbywa się niemal bez użycia siły.

Mcusta Zanmai **Classic Pro Flame** VG-10 to doskonały wybór dla osób, które oczekują perfekcyjnego cięcia, niezawodności i wyjątkowej estetyki w swojej kuchni.

**Ostrze:** 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

**Rękojeść:** czerwone laminowane pakka wood

**Twardość:** 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita:** 20,3 cm

**Długość ostrza:** 9,0 cm

**Szerokość klingi:** 2,5 cm

**Grubość klingi:** 1,6 mm

**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny

**Waga:** ok. 66 g

**Made in Japan**