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



Cena	**699,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206100**
Producent	**MCUSTA**

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