Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-do-stekow-115-cm-p-8717.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame do steków 11.5 cm



Cena	**599,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201206**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 – nóż do steków 11.5 cm

Elegancja i precyzja na Twoim talerzu

Dla prawdziwego miłośnika steków wybór odpowiedniego noża jest równie ważny, co jakość samego mięsa. **Mcusta Zanmai Classic Pro Flame** to połączenie japońskiego kunsztu płatnerskiego z nowoczesnym designem. Ten nóż sprawi, że każda kolacja z wołowiną w roli głównej stanie się wyjątkowym doświadczeniem kulinarnym.

Najważniejsze cechy produktu:

Perfekcyjne cięcie bez szarpania: W przeciwieństwie do tanich noży z ząbkami, model ten posiada **całkowicie gładką krawędź tnącą**. Dzięki temu nóż sunie przez mięso, zachowując jego strukturę i soki wewnątrz, zamiast rozrywać włókna.

Legendarna stal VG-10: Rdzeń noża wykonano z wysokowęglowej stali nierdzewnej **VG-10**, cenionej na całym świecie za ekstremalną ostrość oraz niesamowitą odporność na tępienie.

Seria Classic Pro Flame: Charakterystyczna rękojeść z laminatu pakkawood w ognistym odcieniu nie tylko przyciąga wzrok, ale jest również ergonomiczna i odporna na wilgoć.

Japońska precyzja: Noże marki Mcusta Zanmai są produkowane w Seki – japońskiej stolicy mieczy i noży, co gwarantuje najwyższą jakość wykończenia.

Dlaczego warto wybrać nóż do steków z gładkim ostrzem?

Większość osób kojarzy noże do steków z ząbkowaną krawędzią. Jednak prawdziwi profesjonaliści wybierają ostrza gładkie. **Dlaczego?** Ponieważ gładkie ostrze działa jak skalpel – wykonuje czyste, estetyczne cięcie, które nie narusza delikatnej struktury wysokiej jakości mięsa. Z nożem Mcusta Zanmai Twój stek będzie wyglądał i smakował idealnie aż do ostatniego kęsa.

Zainwestuj w narzędzie, które dorówna jakością Twoim potrawom. Mcusta Zanmai to gwarancja satysfakcji przy każdym krojeniu.

Długość ostrza: 110 mm

Długość całkowita: 235 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Grubość ostrza: 1,6 mm

Waga: ok. 68 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in Japan