

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-gyuto-18-cm-p-8708.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Gyuto 18 cm



Cena	989,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2206104
Producent	MCUSTA

Opis produktu

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 - Nóż Szefa Kuchni Gyuto 18 cm

Odkryj japońską precyzję i rzemiosło, które odmienią Twoje gotowanie. **Mcusta Zanmai Classic Pro Flame** to nie tylko narzędzie – to owoc wieloletniej tradycji, łączący nowoczesną technologię z ręcznym wykończeniem prosto z Seki, serca japońskiego kowalstwa.

Dlaczego warto wybrać model Gyuto 18 cm?

Nóż szefa kuchni, znany w Japonii jako **Gyuto**, to najbardziej wszechstronne ostrze w arsenale kucharza. Model o długości 18 cm stanowi "złoty środek" – jest wystarczająco duży, by poradzić sobie z kapustą czy porcjowaniem mięsa, a jednocześnie na tyle zwinny, by precyzyjnie posiekać zioła lub czosnek.

Najważniejsze cechy produktu:

Stal Premium VG-10: Rdzeń noża wykonany jest z legendarnej japońskiej stali nierdzewnej VG-10, która słynie z niebywałej ostrości oraz długiego utrzymywania krawędzi tnącej.

Seria Classic Pro Flame: Unikalny design z charakterystycznym wzorem na klindze przypominającym płomień, co nadaje nożowi wyjątkowego, luksusowego charakteru.

Perfekcyjne Wyważenie: Dzięki starannemu wyprofilowaniu, nóż idealnie leży w dłoni. Zapewnia to pełną kontrolę nad każdym cięciem i minimalizuje zmęczenie nadgarstka nawet podczas długiej pracy.

Ręczne Wykonanie: Każdy egzemplarz przechodzi przez ręce mistrzów z manufaktury Mcusta, co gwarantuje dbałość o najmniejszy detal i najwyższą jakość wykończenia.

Wszechstronność w każdym calu

Niezależnie od tego, czy jesteś zawodowym szefem kuchni, czy pasjonatem gotowania w domowym zaciszu, ten nóż stanie się Twoim ulubionym pomocnikiem.

- **Siekanie i szatkowanie:** Szeroka klinga pozwala na szybką obróbkę warzyw.
- **Plastrowanie:** Idealnie gładkie cięcia wędlin czy pieczeni.
- **Porcjowanie:** Precyzyjne oddzielanie mięsa od kości i dzielenie go na porcje.

Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

Rękojeść: czerwone laminowane pakka wood

Twardość: 61 HRC +/- 1

Długość całkowita: 32,5 cm

Długość ostrza: 18,0 cm

Szerokość klingi: 4,3 cm

Grubość klingi: 2,1 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 165 g

