Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Gyuto 21 cm



Cena	**1 089,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206105**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 – Nóż Szefa Kuchni Gyuto 21 cm

Mcusta Zanmai **Classic Pro Flame VG-10** Gyuto 21 cm to wysokiej klasy japoński nóż szefa kuchni, stworzony z myślą o wymagających użytkownikach ceniących precyzję, komfort pracy i perfekcyjne wykonanie. Ręcznie wykańczany według tradycyjnych japońskich standardów, doskonale sprawdza się zarówno w profesjonalnej gastronomii, jak i w domowej kuchni.

Model Gyuto, określany jako japoński odpowiednik klasycznego noża szefa kuchni, wyróżnia się smukłym profilem oraz wyjątkową wszechstronnością. Idealnie nadaje się do krojenia, siekania i porcjowania – od warzyw i ziół, po mięso, ryby czy owoce. Ostrze o długości 21 cm zapewnia optymalną kontrolę i swobodę ruchu, dzięki czemu codzienna praca staje się wygodna i niezwykle precyzyjna.

Ostrze wykonano z renomowanej stali **VG-10**, cenionej za doskonałą ostrość, wysoką odporność na korozję oraz długie utrzymywanie krawędzi tnącej. Charakterystyczne wykończenie Flame podkreśla elegancki i nowoczesny wygląd noża, nadając mu wyjątkowego charakteru.

Ergonomicznie wyprofilowana rękojeść pewnie leży w dłoni, gwarantując komfort nawet podczas dłuższego użytkowania. Mcusta Zanmai Classic Pro Flame Gyuto 21 cm to połączenie tradycyjnego japońskiego rzemiosła z nowoczesną funkcjonalnością – narzędzie, które spełni oczekiwania każdego miłośnika gotowania.

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: 35,7 cm
Długość ostrza: 21,0 cm
Szerokość klingi: 4,5 cm
Grubość klingi: 2,1 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 169 g

Made in Japan