

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-gyuto-21-cm-p-8702.html>

## Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Gyuto 21 cm



Cena	<b>1 089,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2206105</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

### 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, określane 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**