Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Gyuto 24 cm



Cena	**1 299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206107**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 – Nóż Szefa Kuchni Gyuto 24 cm

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 to wysokiej klasy japoński nóż typu Gyuto, stworzony z myślą o wymagających kucharzach i pasjonatach gotowania. Ręcznie wykonany w Japonii, łączy tradycyjne rzemiosło z nowoczesną precyzją, oferując doskonałą ostrość, wyważenie i komfort pracy.

Gyuto to japoński odpowiednik klasycznego noża szefa kuchni – niezwykle uniwersalne narzędzie, które sprawdza się zarówno podczas krojenia warzyw, siekania ziół, jak i porcjowania mięsa czy ryb. Dzięki długiemu, 24-centymetrowemu ostrzu nóż zapewnia dużą swobodę ruchu i wysoką efektywność pracy, szczególnie przy większych składnikach.

Ostrze wykonano z renomowanej stali **VG-10**, cenionej za bardzo dobrą trwałość krawędzi tnącej, odporność na korozję oraz łatwość ponownego ostrzenia. Charakterystyczny wzór „Flame” nadaje nożowi wyjątkowy, elegancki wygląd, podkreślając jego premium charakter.

Ergonomicznie wyprofilowana rękojeść gwarantuje pewny chwyt i wygodę nawet podczas długiego użytkowania. Doskonałe wyważenie sprawia, że nóż pracuje płynnie i precyzyjnie, minimalizując zmęczenie dłoni.

Najważniejsze cechy:

- Japoński nóż szefa kuchni typu Gyuto
- Ręcznie wykonany w Japonii
- Ostrze ze stali VG-10 o wysokiej trwałości
- Długość ostrza: 24 cm
- Uniwersalne zastosowanie – warzywa, mięso, ryby, zioła
- Ergonomiczna rękojeść zapewniająca komfort pracy
- Efektowny wzór Flame podkreślający ekskluzywny charakter noża

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: 39,0 cm
Długość ostrza: 24,0 cm
Szerokość klingi: 5,1 cm
Grubość klingi: 2,1 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 230 g

Made in Japan