

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-nakiri-16-5-cm-p-8699.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Nakiri 16,5 cm



Cena	979,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2206108
Producent	MCUSTA

Opis produktu

Japoński nóż Nakiri Mcusta Zanmai Pro Flame 16.5cm

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 Nakiri 16,5 cm to japoński nóż kuchenny stworzony z myślą o wygodnym i precyzyjnym przygotowywaniu warzyw oraz ziół. Charakterystyczna, prostokątna klinga pozwala nie tylko na szybkie krojenie, ale także ułatwia przenoszenie pokrojonych składników bezpośrednio z deski do garnka czy na patelnię.

Model Nakiri wyróżnia się prostą krawędzią tnącą, dzięki której nóż pracuje płynnie w pionowym ruchu góra-dół. Taka konstrukcja zapewnia czyste, równe cięcia i świetnie sprawdza się podczas siekania, szatkowania oraz wykonywania precyzyjnych technik krojenia, takich jak julienne czy chiffonade.

Ostrze wykonano z wysokiej jakości stali **VG-10**, cenionej za doskonałą ostrość, trwałość oraz odporność na korozję. Nóż długo utrzymuje krawędź tnącą, dzięki czemu sprawdzi się zarówno w codziennym gotowaniu, jak i bardziej wymagającej pracy w kuchni.

Seria **Classic Pro Flame** zachwyca eleganckim, japońskim wzornictwem i starannym wykończeniem. Ergonomiczna rękojeść dobrze leży w dłoni, zapewniając komfort oraz pełną kontrolę podczas krojenia.

Najważniejsze cechy:

- typ noża: Nakiri
- długość ostrza: 16,5 cm
- stal VG-10 o wysokiej twardości
- idealny do warzyw i ziół
- precyzyjne krojenie i wygodne siekanie
- prostokątna klinga ułatwiająca przenoszenie składników
- eleganckie japońskie wykonanie i ergonomiczny uchwyt

Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

Rękojeść: czerwone laminowane pakka wood

Twardość: 61 HRC +/- 1

Długość całkowita: 30,2 cm

Długość ostrza: 16 cm

Szerokość klingi: 4,9 cm

Grubość klingi: 1,6 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 187 g

Made in Japan