

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-santoku-18-cm-p-8664.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Santoku 18 cm



Cena	979,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2206103
Producent	MCUSTA

Opis produktu

Japoński nóż Santoku Mcusta Zanmai Pro Flame 18cm

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Santoku 18 cm to wysokiej klasy, wielofunkcyjny japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o precyzyjnej i wygodnej pracy w każdej kuchni. Typ Santoku – którego nazwa oznacza „trzy cnoty” – idealnie sprawdza się podczas krojenia warzyw, mięsa oraz ryb, łącząc wszechstronność z wyjątkową kontrolą cięcia.

Charakterystyczny dla noży Santoku obniżony czubek (profil sheep's foot) znacząco ułatwia szybkie i rytmiczne szatkowanie. Szerokie ostrze pozwala nie tylko na stabilne prowadzenie noża, ale także na wygodne zgarnianie pokrojonych składników i przenoszenie ich bezpośrednio do garnka czy miski. Odpowiednia wysokość klingi oraz ergonomicznie osadzona rękojeść sprawiają, że palce nie dotykają deski ani krojonych produktów, co podnosi komfort i higienę pracy.

Ostrze wykonane jest z cenionej japońskiej stali VG-10 – wysokowęglowej stali nierdzewnej wzbogaconej m.in. o wanad i kobalt. Dzięki temu nóż osiąga wysoką twardość (ok. 60–61 HRC), co przekłada się na długotrwałą ostrość, dużą odporność na ścieranie oraz precyzyjne, czyste cięcie. VG-10 jest stalą cenioną zarówno przez profesjonalistów, jak i wymagających amatorów – łączy doskonałe właściwości tnące z dobrą odpornością na korozję i stosunkowo łatwym ostrzeniem.

Seria **Pro Flame** wyróżnia się także dopracowanym wykończeniem – estetycznym, dynamicznym wzorem na ostrzu oraz starannie wykonaną rękojeścią, która zapewnia pewny, stabilny chwyt nawet podczas intensywnej pracy.

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Santoku 18 cm to doskonały wybór dla osób poszukujących uniwersalnego, precyzyjnego i trwałego noża kuchennego, który sprosta codziennym wyzwaniom i pozwoli czerpać prawdziwą przyjemność z gotowania.

Ostrze - 33 warstwowa rdzeń VG-10

Rękojeść - pakka wood

Twardość - 61 HRC +/- 1

Długość całkowita - 31,8 cm

Długość ostrza - 18,0 cm

Szerokość klingi - 4,5 cm

Grubość klingi - 2,0 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 167 g

Made in Japan