

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