

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-sujihiki-27-cm-p-8704.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Sujihiki 27 cm



Cena	<b>1 359,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2206111</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## Opis produktu

### Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 - Nóż Sujihiki 27 cm

#### Japońska precyzja w Twojej kuchni - mistrz plastrowania i filetowania

Szukasz narzędzia, które przeniesie Twoje umiejętności kulinarne na poziom profesjonalnego sushi-mastera? **Mcusta Zanmai Classic Pro Flame Sujihiki** to kwintesencja japońskiego rzemiosła połączona z nowoczesnym designem. Ten nóż to nie tylko narzędzie, to inwestycja w komfort i perfekcję każdego cięcia.

#### Dlaczego Sujihiki to „must-have” w Twoim zestawie?

Nóż typu **Sujihiki** to zachodni odpowiednik tradycyjnej japońskiej Yanagiby. Posiada jednak kluczową zaletę: **dwustronny szlif**, który sprawia, że jest znacznie łatwiejszy w prowadzeniu i ostrzeniu, zachowując przy tym ekstremalną ostrość.

**Długość ma znaczenie:** Ostrze o długości **27 cm** pozwala na przecinanie dużych płatów ryb czy pieczeni jednym, płynnym ruchem. Zapomnij o „szarpaniu” mięsa – tutaj cięcie jest czyste i idealnie gładkie.

**Specjalizacja:** Wąski profil głowni minimalizuje tarcie, dzięki czemu plasterki są cienkie jak papier i zachowują swoją strukturę.

#### Wykonanie z najwyższej półki - Seria Classic Pro Flame

Model ten wyróżnia się nie tylko parametrami, ale i zjawiskowym wyglądem.

**Stal VG-10:** Rdzeń noża wykonany jest z legendarnej japońskiej stali nierdzewnej VG-10. Gwarantuje ona niesamowitą ostrość oraz wysoką odporność na tępienie.

**Rękojeść „Flame”:** Ergonomiczny trzonek wykonany z czerwonego laminatu pakkawood nie tylko świetnie leży w dłoni, ale też przyciąga wzrok ognistym wykończeniem. Jest odporny na wilgoć i intensywne użytkowanie.

**Idealne wyważenie:** Każdy nóż Mcusta Zanmai jest wykańczany ręcznie, co zapewnia perfekcyjny balans. Praca nim nie męczy dłoni nawet podczas wielogodzinnego przygotowywania potraw.

#### Dla kogo jest ten nóż?

Jeśli posiadasz już noże typu **Santoku** (wszechstronny) lub **Nakiri** (do warzyw), Sujihiki jest ich naturalnym i niezbędnym dopełnieniem. To specjalista od zadań precyzyjnych:

- Przygotowywanie sashimi i carpaccio.
- Precyzyjne plastrowanie wędlin i pieczonych mięs.
- Filetowanie ryb.

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 pakkawood

**Twardość:** 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita:** 41,1 cm

---

**Długość ostrza:** 27,0 cm  
**Szerokość klingi:** 4,0 cm  
**Grubość klingi:** 1,7 mm  
**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny  
**Waga:** ok. 168 g

---

**Made in Japan**