Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-uniwersalny-11-cm-p-8706.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame uniwersalny 11 cm



Cena	**759,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206101**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 – nóż uniwersalny 11 cm

Szukasz narzędzia, które połączy japońską precyzję z wyjątkowym designem? **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame** to więcej niż nóż – to owoc wieloletniej tradycji rzemieślniczej z Seki, światowej stolicy kowalstwa. Ten ręcznie wykańczany model to idealny wybór dla pasjonatów gotowania, którzy nie uznają kompromisów.

□□ Do czego służy nóż uniwersalny?

Nóż uniwersalny (często nazywany *utility knife*) to pomost między dużym nożem szefa kuchni a małym nożykiem do obierania. Dzięki ostrzu o długości **11 cm** jest on:

- **Niezastąpiony przy precyzyjnych pracach:** Idealny do krojenia mniejszych warzyw, owoców czy serów.
- **Wszechstronny:** Poradzi sobie z zadaniami, gdzie duży nóż jest zbyt nieporęczny, a mały – zbyt krótki.
- **Doskonały do detali:** Świetnie sprawdza się przy oczyszczaniu składników i nacinaniu produktów.

Dlaczego warto wybrać serię Pro Flame?

□ Legendarna stal VG-10

Sercem noża jest japońska stal nierdzewna **VG-10**. Charakteryzuje się ona niezwykłą twardością, co sprawia, że nóż pozostaje ekstremalnie ostry przez bardzo długi czas. Jednocześnie stal ta jest odporna na korozję, co ułatwia codzienną pielęgnację.

□ Ergonomia i pełna kontrola

W przeciwieństwie do wielu mniejszych noży, model ten posiada **pełnowymiarową rękojeść**. Zapewnia to pewny chwyt i maksymalną kontrolę nad każdym ruchem, eliminując zmęczenie dłoni nawet podczas dłuższej pracy w kuchni.

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: 22,7 cm
Długość ostrza: 11,0 cm
Szerokość klingi: 2,6 cm
Grubość klingi: 1,5 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 76 g

Made in Japan