

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	<b>759,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2206101</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

### 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.
- **Doskonale 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**