

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-uniwersalny-15-cm-p-8707.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame uniwersalny 15 cm



Cena	799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2206102
Producent	MCUSTA

Opis produktu

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 - nóż uniwersalny 15 cm

Japońska precyzja i tradycja w Twojej kuchni

Szukasz narzędzia, które połączy w sobie artystyczny design z bezkompromisową ostrością? **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame** to więcej niż nóż – to owoc wieloletniej tradycji kowalskiej z Seki, japońskiej stolicy ostrzy. Model z serii **Pro Flame** charakteryzuje się nie tylko wyjątkowymi parametrami technicznymi, ale i unikalnym stylem, który ożywi każde kuchenne wnętrze.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Ręczne wykonanie: Każdy nóż jest dopracowywany przez mistrzów rzemiosła, co gwarantuje najwyższą jakość wykończenia i dbałość o najmniejszy detal.

Stal VG-10: Serce noża to legendarna stal nierdzewna VG-10. Cechuje się ona niezwykłą twardością, co pozwala na zachowanie ekstremalnej ostrości przez bardzo długi czas.

Pełnowymiarowa rękojeść: W przeciwieństwie do wielu mniejszych noży, ten model posiada ergonomiczny, pełnowymiarowy uchwyt. Zapewnia to pewny chwyt, doskonały balans i pełną kontrolę nad każdym cięciem.

Unikalny design Flame: Charakterystyczne wykończenie rękojeści przyciąga wzrok i nadaje narzędziu luksusowy charakter.

Do czego służy nóż uniwersalny (Utility)?

Nóż uniwersalny o długości ostrza **15 cm** to jeden z najważniejszych elementów wyposażenia kuchni. Wypełnia lukę między dużym nożem szefa kuchni a małym nożykiem do obierania.

Z jego pomocą bez trudu wykonasz:

Precyzyjne krojenie: Idealny do wędlin, serów oraz mniejszych kawałków mięsa.

Obróbkę warzyw i owoców: Świetnie radzi sobie z pomidorami, papryką czy owocami o twardej skórce.

Lekkie prace szatkujące: Gdy nóż szefa jest zbyt masywny, model 15 cm zapewnia lekkość i zwinność, których potrzebujesz przy siekaniu ziół czy czosnku.

Obieranie: Dzięki odpowiedniemu profilowi ostrza, mimo większego rozmiaru, wciąż pozwala na wygodne obieranie produktów.

Ostrze: 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

Rękojeść: czerwone laminowane pakka wood

Twardość: 61 HRC +/- 1

Długość całkowita: 26,8 cm

Długość ostrza: 15,0 cm

Szerokość klingi: 2,9 cm

Grubość klingi: 1,6 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 87 g

Made in Japan

