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