Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-do-obierania-9-cm-p-8590.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra do obierania 9 cm



Cena	**789,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208000**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra do obierania 9 cm to tradycyjny, ręcznie wykonany japoński nóż zaprojektowany z myślą o maksymalnej precyzji. Doskonale sprawdza się przy pracach wymagających dokładności, takich jak dekorowanie potraw, oprawianie krewetek, szypułkowanie truskawek czy precyzyjne porcjowanie niewielkich składników. Jest również znakomitym narzędziem do obierania warzyw i owoców, zapewniając pełną kontrolę nad każdym ruchem.

Ostrze o długości 9 cm zostało wykonane z wysokiej jakości stali **VG-10**, cenionej za wyjątkową ostrość, długie utrzymywanie krawędzi tnącej oraz wysoką odporność na korozję. Stal VG-10 zawiera m.in. chrom, molibden i wanad, co przekłada się na dużą twardość (ok. 60–61 HRC), bardzo dobre właściwości tnące oraz łatwość ponownego ostrzenia. Dzięki temu nóż przez długi czas zachowuje precyzyjną, agresywną krawędź, niezbędną przy delikatnych pracach kuchennych.

Seria Pro Zebra wyróżnia się elegancką, charakterystyczną rękojeścią o wzorze przypominającym usłojenie zebry, która nie tylko przyciąga wzrok, ale również zapewnia pewny i komfortowy chwyt. Ergonomiczny kształt rękojeści sprawia, że nóż idealnie leży w dłoni, co ma kluczowe znaczenie podczas wykonywania precyzyjnych czynności.

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra 9 cm to połączenie tradycyjnego japońskiego rzemiosła, nowoczesnych materiałów oraz funkcjonalności, które docenią zarówno profesjonalni kucharze, jak i wymagający pasjonaci gotowania.

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10
Rękojeść: laminowane pakka wood
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 20,2 cm
Długość ostrza: 9,0 cm
Szerokość klingi: 2,5 cm
Grubość klingi: 1,6 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 72 g

Made in Japan