Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra do pieczywa 23 cm



Cena	**1 189,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208014**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra 23 cm to tradycyjny, ręcznie wykonany nóż japoński stworzony z myślą o perfekcyjnym krojeniu pieczywa. Wyposażony w długie, 23-centymetrowe ząbkowane ostrze, z łatwością przecina zarówno chrupiącą skórkę świeżego chleba, jak i miękki miąższ, nie powodując jego zgniatania czy kruszenia.

Specjalnie zaprojektowane ząbki „chwytają" twardą powierzchnię i prowadzą ostrze równomiernie przez produkt. Dzięki temu nóż doskonale radzi sobie z każdym rodzajem pieczywa – od bagietek i chleba na zakwasie po delikatne bułki i chałki. Świetnie sprawdza się również przy krojeniu twardych owoców i warzyw o grubej skórce, takich jak ananas, melon czy dynia.

Sercem ostrza jest wysokiej klasy japońska stal VG-10, ceniona za:

- bardzo dobrą twardość i długie utrzymywanie ostrości,
- wysoką odporność na korozję,
- znakomitą równowagę między wytrzymałością a łatwością ostrzenia.

Dzięki temu nóż długo zachowuje swoje właściwości tnące i sprawdza się zarówno w kuchni domowej, jak i profesjonalnej.

Ręczne wykonanie i japońska precyzja

Noże **Mcusta Zanmai** to połączenie tradycyjnego rzemiosła z nowoczesną technologią. Każdy egzemplarz jest starannie wykańczany ręcznie, co gwarantuje wysoką jakość wykonania, doskonałe wyważenie oraz komfort pracy. Linia Pro Zebra wyróżnia się eleganckim, charakterystycznym wykończeniem, które podkreśla ekskluzywny charakter noża.

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra 23 cm to niezawodne narzędzie dla osób ceniących precyzję, trwałość i estetykę japońskich noży kuchennych.

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10
Rękojeść: micarta
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 36,7 cm
Długość ostrza: 23,0 cm
Szerokość klingi: 3,7 cm
Grubość klingi: 2,5 mm
Sposób ostrzenia: ostrze ząbkowane
Waga: ok. 160 g

Made in Japan