

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-do-stekow-115-cm-p-8597.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra do steków 11.5 cm



Cena	689,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2208020
Producent	MCUSTA

Opis produktu

Nóż do steków **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra 11.5 cm** to niezbędna pozycja dla każdego fana perfekcyjnie przygotowanych steków. Zaprojektowany z myślą o wygodnym i precyzyjnym krojeniu, sprawia, że każdy kawałek mięsa można podzielić jednym, czystym ruchem - bez szarpania i utraty soczystości.

Model wyposażono w gładką krawędź tnącą, która zapewnia znacznie czystsze i bardziej eleganckie cięcie niż noże ząbkowane. Dzięki temu struktura mięsa pozostaje nienaruszona, a każdy plaster prezentuje się apetycznie na talerzu. Co ważne, ostrze można bez problemu naostrzyć w warunkach domowych - przy pomocy ostrzałki kółkowej lub kamienia do ostrzenia - co pozwala przez długi czas utrzymać idealną ostrość.

Ostrze wykonane jest z wysokiej klasy japońskiej stali nierdzewnej VG-10, cenionej za doskonałe właściwości tnące oraz odporność na korozję. Twardość na poziomie 61 HRC gwarantuje długotrwałe utrzymanie ostrości przy zachowaniu odpowiedniej wytrzymałości krawędzi. VG-10 to stal o wysokiej zawartości węgla i dodatkach stopowych, takich jak kobalt, molibden i wanad, które poprawiają jej odporność na ścieranie oraz stabilność ostrza.

Smukłe ostrze o długości 11,5 cm idealnie sprawdza się podczas porcjowania steków, zapewniając kontrolę i komfort pracy. To połączenie japońskiej precyzji, nowoczesnych materiałów i funkcjonalności, które doceni każdy miłośnik dobrego mięsa.

Ostrze - 33 warstwowa rdzeń VG-10

Rękojeść - micarta

Twardość - 61 HRC +/- 1

Długość całkowita - 23,5 cm

Długość ostrza - 11,5 cm

Szerokość klingi - 2,0 cm

Grubość klingi - 1,6 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 68 g

Made in Japan