Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-do-wykrawania-165-cm-p-8588.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra do wykrawania 16.5 cm



Cena	**1 289,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208009**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra do wykrawania 16,5 cm to wysokiej klasy narzędzie stworzone z myślą o precyzyjnej obróbce mięsa i ryb. Model pochodzi z renomowanej japońskiej serii **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra**, cenionej za połączenie tradycyjnego rzemiosła z nowoczesną technologią produkcji.

Jest to specjalistyczny nóż przeznaczony do filetowania i krojenia ryb, a także do wykrawania i porcjowania różnych rodzajów mięs, takich jak wołowina czy wieprzowina. Sztywna, wąska klinga o długości 16,5 cm zapewnia doskonałą kontrolę nad ostrzem, co ma szczególne znaczenie podczas pracy z większymi rybami lub przy oddzielaniu mięsa od kości. Stabilność ostrza ułatwia precyzyjne prowadzenie czubka noża, a smukły profil pozwala ciąć w najciaśniejszych miejscach – tuż przy skórze, wzdłuż kręgosłupa czy między błonami.

Sercem noża jest wysokowęglowa stal nierdzewna VG-10 – jedna z najbardziej cenionych japońskich stali nożowych. Charakteryzuje się wysoką twardością (ok. 60–61 HRC), bardzo dobrą odpornością na ścieranie oraz długim utrzymywaniem ostrości. Dzięki dodatkowi wanadu i kobaltu ostrze jest wytrzymałe, odporne na korozję i stosunkowo łatwe do ponownego naostrzenia, co czyni je idealnym wyborem zarówno dla profesjonalistów, jak i ambitnych pasjonatów gotowania.

Ergonomiczna rękojeść w stylistyce „Zebra” zapewnia pewny i komfortowy chwyt, nawet podczas dłuższej pracy. Doskonałe wyważenie noża przekłada się na precyzję, bezpieczeństwo i wygodę użytkowania.

To niezawodne narzędzie dla osób, które oczekują maksymalnej kontroli, chirurgicznej precyzji oraz trwałości na najwyższym, japońskim poziomie.

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10
Rękojeść: micarta
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 29,5 cm
Długość ostrza: 16,5 cm
Szerokość klingi: 3,1 cm
Grubość klingi: 2,0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 139 g

Made in Japan