Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 18 cm



Cena	**1 119,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208004**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 18 cm to najbardziej wszechstronny nóż kuchenny w japońskim stylu, będący odpowiednikiem klasycznego noża szefa kuchni. Model typu gyuto został zaprojektowany z myślą o precyzyjnym cięciu, krojeniu, szatkowaniu oraz plastrowaniu różnorodnych produktów – od warzyw i owoców, przez mięso, aż po ryby.

Ostrze o długości 18 cm jest wystarczająco długie, aby z łatwością kroić większe kawałki mięsa czy duże warzywa, a jednocześnie odpowiednio wyprofilowane, by zapewnić pełną kontrolę ruchu i komfort pracy. Smukła, lekko wygięta linia krawędzi tnącej umożliwia płynne krojenie ruchem kołyszącym, charakterystycznym dla noży szefa kuchni.

Sercem noża jest wysokiej klasy stal **VG-10** – ceniona japońska stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla i dodatkach takich jak kobalt, molibden oraz wanad. Dzięki temu ostrze charakteryzuje się bardzo dobrą twardością (ok. 60–61 HRC), długim trzymaniem ostrości oraz wysoką odpornością na korozję. VG-10 pozwala uzyskać wyjątkowo cienką i agresywnie ostrą krawędź tnącą, która sprawdzi się zarówno w profesjonalnej kuchni, jak i w wymagającym użytkowaniu domowym.

Seria Pro Zebra wyróżnia się elegancką, warstwową konstrukcją ostrza oraz dopracowanym wykończeniem, typowym dla japońskiej precyzji. Ergonomiczna rękojeść zapewnia pewny chwyt i wygodę nawet podczas długiej pracy, gwarantując użytkownikowi swobodę ruchów i pełną kontrolę nad każdym cięciem.

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 18 cm to doskonały wybór dla osób poszukujących uniwersalnego, trwałego i perfekcyjnie wyważonego noża szefa kuchni o japońskim charakterze.

Ostrze: 33 warstwowa rdzeń VG-10
Rękojeść: micarta
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 32,0 cm
Długość ostrza: 18,0 cm
Szerokość klingi: 4,1 cm
Grubość klingi: 2,0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 171 g

Made in Japan