

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-gyuto-18-cm-p-8589.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 18 cm



Cena	<b>1 119,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2208004</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## 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**