Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 21 cm



Cena	**1 199,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208005**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Nóż **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 21 cm** to najwyższej klasy nóż szefa kuchni, łączący wszechstronność z precyzją wykonania. Model **Gyuto**, inspirowany tradycyjnymi japońskimi nożami kuchennymi, został zaprojektowany do cięcia, krojenia, szatkowania oraz plastrowania różnorodnych składników — od warzyw po mięso i ryby.

Ostrze o długości 21 cm jest wystarczająco długie, by wygodnie radzić sobie z dużymi powierzchniami, a jego wyprofilowanie gwarantuje maksymalny komfort i płynność ruchów podczas pracy. Wykonane z japońskiej stali **VG-10**, ostrze charakteryzuje się wysoką twardością, doskonałą odpornością na korozję i utrzymaniem ostrości przez długi czas. Dzięki temu nóż nie tylko precyzyjnie kroi, ale także zachowuje niezawodność przy intensywnym użytkowaniu.

Rękojeść typu Zebra, wykonana z eleganckiego drewna, zapewnia pewny chwyt i stylowy wygląd, który doskonale komponuje się z nowoczesną kuchnią. **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Gyuto** to idealny wybór dla profesjonalistów oraz pasjonatów gotowania, którzy cenią sobie precyzję, trwałość i komfort pracy w kuchni.

Ostrze - 33 warstwowa rdzeń VG-10
Rękojeść - micarta
Twardość - 61 HRC +/- 1
Długość całkowita - 35,6 cm
Długość ostrza - 21,0 cm
Szerokość klingi - 4,5 cm
Grubość klingi - 1,85 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 195 g

Made in Japan