

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-gyuto-21-cm-p-8595.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 21 cm



Cena	<b>1 199,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2208005</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## 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 kroci, 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**