

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-gyuto-24-cm-p-8594.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 24 cm



Cena	1 399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2208007
Producent	MCUSTA

Opis produktu

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 24 cm to wszechstronny nóż szefa kuchni, który doskonale sprawdzi się zarówno w profesjonalnej kuchni, jak i w domowych warunkach. Ostrze o długości 24 cm wykonano z japońskiej stali **VG-10**, znanej ze swojej wyjątkowej twardości, odporności na korozję i zdolności do długotrwałego utrzymywania ostrości.

Nóż typu **Gyuto**, czyli japoński odpowiednik europejskiego noża szefa kuchni, został zaprojektowany z myślą o maksymalnej funkcjonalności – idealnie nadaje się do cięcia, krojenia, szatkowania i plastrowania warzyw, owoców, mięsa oraz ryb. Wyprofilowane ostrze pozwala na płynne, precyzyjne ruchy cięcia nawet na dużych powierzchniach, zapewniając komfort i kontrolę podczas pracy.

Rękojeść wykonana w charakterystycznym stylu „Zebra” zapewnia pewny chwyt i ergonomię, dzięki czemu nóż doskonale leży w dłoni, minimalizując zmęczenie podczas długotrwałego użytkowania. **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 24 cm** łączy w sobie tradycję japońskiego rzemiosła, nowoczesną stal VG-10 oraz funkcjonalność niezbędną w każdej kuchni.

Ostrze 33 warstwowa rdzeń VG-10

Rękojeść - micarta

Twardość - 61 HRC +/- 1

Długość całkowita - 39,0 cm

Długość ostrza - 24,0 cm

Szerokość klingi - 4,9 cm

Grubość klingi - 2,1 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 225 g

Made in Japan