Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Nakiri 16.5 cm



Cena	**1 059,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208008**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Nakiri 16,5 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny stworzony z myślą o precyzyjnym przygotowywaniu warzyw i ziół. Model typu Nakiri charakteryzuje się prostokątną klingą oraz prostą krawędzią tnącą, co zapewnia wyjątkową kontrolę podczas krojenia i pozwala pracować techniką pionowego cięcia bez konieczności kołysania ostrza.

Przeznaczony do cięcia warzyw i ziół, doskonale sprawdza się przy siekaniu, szatkowaniu oraz krojeniu w cienkie plastry. Szeroka, prostokątna klinga ułatwia przenoszenie pokrojonych składników bezpośrednio z deski do garnka czy na patelnię. Prosta krawędź tnąca sprzyja precyzyjnemu krojeniu w linii pionowej i pozwala stosować różnorodne techniki, takie jak julienne czy chiffonade, gwarantując równe i estetyczne efekty.

Sercem noża jest wysokogatunkowa stal VG-10 – japońska stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla i dodatku kobaltu, molibdenu oraz wanadu. Charakteryzuje się znakomitą twardością, bardzo dobrą odpornością na korozję oraz długim utrzymywaniem ostrości. Dzięki temu ostrze długo zachowuje swoje właściwości tnące, a jednocześnie pozostaje stosunkowo łatwe w ostrzeniu.

Seria Pro Zebra wyróżnia się także eleganckim wykończeniem oraz ergonomiczną rękojeścią zapewniającą pewny i komfortowy chwyt. Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Nakiri 16,5 cm to doskonały wybór dla osób ceniących japońską precyzję, trwałość oraz wygodę pracy w codziennym przygotowywaniu potraw.

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10
Rękojeść: micarta
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 30,7 cm
Długość ostrza: 16,5 cm
Szerokość klingi: 4,8 cm
Grubość klingi: 1,9 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 195 g

Made in Japan