Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Santoku 18 cm



Cena	**1 099,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208003**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Santoku 18 cm to połączenie tradycyjnego japońskiego rzemiosła z nowoczesną technologią stali, stworzone z myślą o wymagających użytkownikach ceniących precyzję i niezawodność.

Tradycyjny, ręcznie wykonany nóż marki **Mcusta Zanmai** to doskonałe narzędzie do pracy z warzywami i owocami, jak również świetnie sprawdzi się przy krojeniu mięsa oraz ryb. Model typu santoku (jap. „trzy zalety") to wszechstronny nóż kuchenny przeznaczony do siekania, krojenia i plastrowania. Charakterystyczna, szeroka klinga o długości 18 cm umożliwia wygodne przenoszenie pokrojonych składników bezpośrednio z deski do garnka czy patelni, a także ułatwia takie czynności jak rozgniatanie czosnku czy imbiru.

Sercem noża jest wysokiej klasy stal **VG-10**, ceniona w świecie noży za doskonałe właściwości tnące i wysoką odporność na korozję. VG-10 to stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla oraz dodatkach chromu, molibdenu i wanadu, które zapewniają:

- bardzo dobrą retencję ostrości,
- wysoką twardość (ok. 60–61 HRC),
- odporność na ścieranie i rdzę,
- możliwość uzyskania niezwykle ostrej, precyzyjnej krawędzi tnącej.

Ergonomiczna rękojeść w wersji „Pro Zebra" nadaje nożowi elegancki, nowoczesny wygląd, a jednocześnie zapewnia pewny i komfortowy chwyt nawet podczas intensywnej pracy w kuchni.

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Santoku 18 cm to idealny wybór dla osób poszukujących uniwersalnego noża kuchennego o japońskim charakterze – ostrego, wytrzymałego i perfekcyjnie wyważonego, który sprosta zarówno codziennemu gotowaniu, jak i bardziej wymagającym kulinarnym wyzwaniom.

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10
Rękojeść: micarta
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 31,9 cm
Długość ostrza: 18,0 cm
Szerokość klingi: 4,5 cm
Grubość klingi: 1,9 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 175 g

Made in Japan