

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-sujihiki-24-cm-p-8592.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Sujihiki 24 cm



Cena	<b>1 399,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2208010</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## Opis produktu

**Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Sujihiki 24 cm** to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny stworzony z myślą o precyzyjnym porcjowaniu i plastrowaniu mięs. Doskonale sprawdza się przy krojeniu drobiu, pieczeni, szynki oraz innych mięs - zarówno bezpośrednio po obróbce termicznej, jak i po wystudzeniu.

Sujihiki to japoński odpowiednik noża do trybowania i plastrowania. Charakteryzuje się długim, smukłym i wyjątkowo cienkim ostrzem, które umożliwia wykonywanie jednego, płynnego cięcia przez całą długość kawałka mięsa. W przeciwieństwie do grubszych noży, które mogą się klinować i szarpać strukturę produktu, Sujihiki minimalizuje opór i pozwala uzyskać równe, estetyczne plastry bez naruszania włókien.

Długość 24 cm sprawia, że nóż idealnie nadaje się do większych kawałków mięsa, umożliwiając krojenie jednym zdecydowanym ruchem - bez konieczności „piłowania”.

Ostrze wykonane jest z wysokogatunkowej japońskiej stali VG-10, cenionej za:

- bardzo dobrą retencję ostrości,
- wysoką twardość (ok. 60-61 HRC),
- odporność na korozję,
- łatwość ponownego ostrzenia.

Rdzeń z **VG-10** zapewnia długotrwałą ostrość i wyjątkową precyzję cięcia, co ma kluczowe znaczenie przy cienkim plastrowaniu mięsa.

Linia Pro Zebra wyróżnia się eleganckim, nowoczesnym wykończeniem oraz ergonomiczną rękojeścią zapewniającą pewny chwyt i komfort pracy nawet podczas dłuższego użytkowania. Nóż jest doskonale wyważony, co przekłada się na kontrolę nad każdym ruchem ostrza.

**Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Sujihiki 24 cm** to specjalistyczne narzędzie dla wymagających kucharzy - zarówno profesjonalistów, jak i ambitnych pasjonatów gotowania - którzy oczekują perfekcyjnych, gładkich plastrów oraz najwyższej jakości wykonania w japońskim stylu.

**Ostrze** - 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10

**Rękojeść** - micarta

**Twardość** - 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita** - 37,8 cm

**Długość ostrza** - 24,0 cm

**Szerokość klingi** - 3,7 cm

**Grubość klingi** - 1,8 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 164 g

**Made in Japan**