# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Sujihiki 27 cm



| | |
|---|---|
| Cena | **1 499,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2208011** |
| Producent | **MCUSTA** |

## Opis produktu

**Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Sujihiki 27 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 27 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 27 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 -** 41,1 cm
**Długość ostrza -** 27,0 cm
**Szerokość klingi -** 4,0 cm
**Grubość klingi -** 1,7 mm
**Sposób ostrzenia -** szlif dwustronny symetryczny
**Waga -** ok. 179 g

---

**Made in Japan**