

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-sujihiki-27-cm-p-8591.html>

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