Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-uniwersalny-15-cm-p-8596.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra uniwersalny 15 cm



Cena	**898,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208002**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra 15 cm to wysokiej klasy nóż uniwersalny, który łączy japońską precyzję wykonania z wyjątkową funkcjonalnością w codziennej pracy kuchennej. Zaprojektowany z myślą o wszechstronności, doskonale sprawdza się podczas krojenia i obierania warzyw oraz owoców, a także przy usuwaniu pestek czy gniazd nasiennych.

Model wyposażono w krótkie, cienkie ostrze o długości 15 cm, które zostało delikatnie poszerzone, aby zwiększyć komfort pracy i zapewnić lepszą kontrolę nad cięciem. Taki profil sprawia, że nóż jest niezwykle poręczny i precyzyjny – idealny do zadań wymagających dokładności, ale jednocześnie wystarczająco uniwersalny, by zastąpić kilka innych narzędzi kuchennych.

Sercem noża jest wysokiej jakości stal VG-10 – ceniona japońska stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla i dodatkach takich jak kobalt, molibden i wanad. Charakteryzuje się ona bardzo dobrą odpornością na korozję, długim utrzymywaniem ostrości oraz łatwością ponownego ostrzenia. Dzięki temu ostrze długo pozostaje niezwykle ostre, zapewniając czyste, gładkie cięcia bez miażdżenia produktów.

Seria Zanmai Pro Zebra wyróżnia się starannym wykończeniem oraz ergonomią, która przekłada się na komfort nawet podczas dłuższej pracy. To doskonały wybór zarówno dla wymagających domowych kucharzy, jak i profesjonalistów poszukujących kompaktowego, precyzyjnego i niezawodnego noża uniwersalnego.

Ostrze - 33 warstwowa stal Rdzeń VG-10
Rękojeść - micarta
Twardość - 61 HRC +/- 1
Długość całkowita - 26,8 cm
Długość ostrza - 15,0 cm
Szerokość klingi - 2,8 cm
Grubość klingi - 1,6 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 84 g

Made in Japan