Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple do obierania 9 cm



Cena	**739,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201300**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 – Nóż do obierania 9 cm

Szukasz narzędzia, które zmieni żmudne przygotowywanie składników w czystą przyjemność? **Mcusta Zanmai Supreme Ripple** to japoński majstersztyk, który łączy w sobie niesamowitą ostrość z eleganckim designem. Ten niewielki nóż to obowiązkowe wyposażenie każdej kuchni, w której liczy się detal i najwyższa jakość wykonania.

Mistrzowska Precyzja w Twoich Rękach

Nóż o długości ostrza **9 cm** został zaprojektowany z myślą o zadaniach wymagających chirurgicznej dokładności. Dzięki smukłej głowni i doskonałemu wyważeniu, model ten jest niezastąpiony przy:

Obieraniu warzyw i owoców – minimalizuje straty produktu dzięki niezwykle cienkiemu cięciu.

Szypułkowaniu truskawek czy pomidorów.

Czyszczeniu i oprawianiu krewetek.

Tworzeniu dekoracji i finezyjnym nacinaniu składników (tzw. carving).

Dlaczego warto wybrać serię Supreme Ripple?

Stal VG-10 (Gold Steel): Serce noża stanowi legendarna japońska stal nierdzewna, która słynie z długotrwałego trzymania ostrości i odporności na korozję.

Efekt Ripple (Falowanie): Unikalny wzór na ostrzu nie tylko przyciąga wzrok, ale również zmniejsza przywieranie krojonych produktów do powierzchni metalu.

Ośmiokątna rękojeść: Wykonana z wytrzymałego materiału, zapewnia pewny chwyt i pełną kontrolę nad narzędziem, nawet gdy masz mokre dłonie.

Tradycja z Seki: Noże Mcusta Zanmai są produkowane w japońskiej stolicy kowalstwa – Seki, co gwarantuje najwyższy standard wykończenia.

Zainwestuj w narzędzie, które przetrwa lata. Mcusta Zanmai to nie tylko nóż – to przedłużenie Twojej dłoni, które sprawi, że praca w kuchni stanie się lżejsza i bardziej efektywna.

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10
Rękojeść: oktagonalna drewno pakka
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 21,5 cm
Długość ostrza: 9,0 cm
Szerokość klingi: 2,5 cm
Grubość klingi: 2,0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 79 g

Made in Japan