# Nóż do pieczywa Mcusta Zanmai Classic Damascus 230



| | |
|---|---|
| Cena | **974,00 zł** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2203014** |
| Producent | **MCUSTA** |
| Forma noża | **Do pieczywa** |
| Stal | **VG-10** |
| Twardość | **HRC 61 (+/-1)** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |

## Opis produktu

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

Mcusta to rodzinna firma z Seki w Japonii specjalizująca się w produkcji doskonałych luksusowych noży. Innowacyjność Mcusta przejawia się w wykorzystywaniu japońskiej tradycji z jednoczesnym przesuwaniem granic nowoczesnej technologii przy tworzeniu kolekcji japońskich noży. Nowe noże projektowane są z wykorzystaniem 3D CAD, aby zapewnić możliwie najwyższą ergonomię. Poszczególne elementy nie są wytłaczane, ale cięte laserowo co zapobiega mikrouszkodzeniom jakie wywołuje prasa. Stal jest utwardzana kriogenicznie w temperaturach znacznie poniżej zera. Ta technologia zwiększa ilość martenzytu w strukturze krystalicznej stali podnosząc jej twardość i wytrzymałość, a wytrącanie się drobnych węglików w matrycy powoduje bardzo wysoką odporność na ścieranie. Następnie ostrza są szlifowane i obrabiane CNC - cyfrowo sterowanymi maszynami z dokładnością do 1/1000 stopnia. Ostatecznie noże są wykańczane ręcznie na japońskich kamieniach przez mistrzów Mcusta.

Noże Clasic Damascus zbudowane są z 33 warstw. Rdzeń wykonano z doskonałej stali VG-10, której twardość osiąga 61º w skali Rockwella. 32 warstwy miększej stali otaczają rdzeń chroniąc go i nadając mu elastyczności, a także ułatwiając ponowne zaostrzenie. Doskonale polerowane ostrza ukazują niepowtarzalny damasceński mazerunek.

Ergonomicznie ukształtowany uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z Corianu. Corian to materiał kompozytowy z polimeru akrylowego i trójwodzianu tlenku glinu, minerału występującego naturalnie w przyrodzie. To niezwykle mocny materiał odporny na uderzenia i temperaturę. Rękojeść z białego Corianu ma skromny, lecz wyrafinowany czysty wygląd i delikatną, gładką fakturę. Całość prezentuje się niezwykle pięknie jak swoiste dzieło sztuki. Jakość noża musi docenić każdy, zarówno profesjonalista jak i amator.

---

Długość ostrza: 230 mm

Długość całkowita: 362 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Waga: 182 g
Grubość: 1.8 mm

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Corian

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**