Nóż Mcusta Zanmai Classic Damascus Sujihiki 240



Cena	**1 158,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203010**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Yanagi Sashimi**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Sujihiki, nóż o długim, wąskim ostrzu jest szczególnie przydatny do wycinania ścięgien i tłuszczu z mięsa, krojenia go w drobne kawałki oraz do filetowania. Długie ostrze pozwala na cięcie mięsa lub ryb jednym płynnym ruchem. Jeśli potrzebujesz noża do filetowania, przycinania i delikatnego krojenia ryb i mięsa, Sujihiki jest idealnym narzędziem. Gdy pracujesz głównie z rybami, robisz sushi lub sashimi, radzimy spróbować jednostronnie ostrzonego Yanagi, tradycyjnego japońskiego noża przeznaczonego właśnie do tego celu. Sujihiki jest często nazywane zachodnim odpowiednikiem Yanagi, ponieważ profile ostrzy są bardzo podobne.

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: 240 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Waga: 185 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Corian

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan