

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-classic-damascus-universalny-110-p-4294.html>

Nóż Mcusta Zanmai Classic Damascus uniwersalny 110



Cena	715,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203001
Producent	MCUSTA
Forma noża	Małe noże
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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 Classic Damascus zbudowane są z 33 warstw. Rdzeń wykonano z doskonałej stali VG-10, której twardość osiąga 61^o 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 trójwodoru 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: 110 mm

Długość całkowita: 227 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 100 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Corian

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan