Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-do-wykrawania-16-5-cm-p-6865.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame do wykrawania 16,5 cm



Cena	**1 159,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206109**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Do trybowania**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż do wykrawania 16,5 cm Mcusta Zanmai Pro Flame 16.5cm

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 to ręcznie wykonany japoński nóż do wykrawania, stworzony z myślą o precyzyjnej pracy z mięsem. Smukła klinga o długości 16,5 cm doskonale sprawdza się podczas oddzielania mięsa od kości, trybowania oraz porcjowania większych kawałków, takich jak udziec jagnięcy, indyk czy wołowina.

Wąskie ostrze zakończone ostrym czubkiem pozwala dotrzeć do trudno dostępnych miejsc i wykonywać dokładne cięcia z pełną kontrolą. Dzięki lekkiej konstrukcji nóż jest wygodny w codziennym użytkowaniu i nie męczy dłoni nawet podczas dłuższej pracy. To narzędzie, które docenią zarówno profesjonalni kucharze, jak i ambitni miłośnicy gotowania.

Ostrze wykonano z wysokiej jakości stali VG-10, cenionej za doskonałą ostrość, trwałość krawędzi tnącej oraz odporność na korozję. Charakterystyczne wykończenie Flame nadaje nożowi elegancki i nowoczesny wygląd, podkreślając jego japońskie rzemiosło.

Najważniejsze cechy:

- ręcznie wykonany japoński nóż do wykrawania,
- stal VG-10 o wysokiej trwałości i ostrości,
- klinga 16,5 cm idealna do trybowania i oddzielania mięsa od kości,
- precyzyjny czubek ułatwiający cięcie w ciasnych miejscach,
- lekka i dobrze wyważona konstrukcja,
- eleganckie wykończenie serii Flame.

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 to połączenie precyzji, wygody i tradycyjnego japońskiego wykonania, które sprawdzi się w każdej wymagającej kuchni.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 296 mm

Szerokość ostrza: 33 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 135 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in Japan