Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Gyuto 18 cm



Cena	**989,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206104**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 – Nóż Szefa Kuchni Gyuto 18 cm

Odkryj japońską precyzję i rzemiosło, które odmienią Twoje gotowanie. **Mcusta Zanmai Classic Pro Flame** to nie tylko narzędzie – to owoc wieloletniej tradycji, łączący nowoczesną technologię z ręcznym wykończeniem prosto z Seki, serca japońskiego kowalstwa.

Dlaczego warto wybrać model Gyuto 18 cm?

Nóż szefa kuchni, znany w Japonii jako **Gyuto**, to najbardziej wszechstronne ostrze w arsenale kucharza. Model o długości 18 cm stanowi "złoty środek" – jest wystarczająco duży, by poradzić sobie z kapustą czy porcjowaniem mięsa, a jednocześnie na tyle zwinny, by precyzyjnie posiekać zioła lub czosnek.

Najważniejsze cechy produktu:

Stal Premium VG-10: Rdzeń noża wykonany jest z legendarnej japońskiej stali nierdzewnej VG-10, która słynie z niebywałej ostrości oraz długiego utrzymywania krawędzi tnącej.

Seria Classic Pro Flame: Unikalny design z charakterystycznym wzorem na klindze przypominającym płomienie, co nadaje nożowi wyjątkowego, luksusowego charakteru.

Perfekcyjne Wyważenie: Dzięki starannemu wyprofilowaniu, nóż idealnie leży w dłoni. Zapewnia to pełną kontrolę nad każdym cięciem i minimalizuje zmęczenie nadgarstka nawet podczas długiej pracy.

Ręczne Wykonanie: Każdy egzemplarz przechodzi przez ręce mistrzów z manufaktury Mcusta, co gwarantuje dbałość o najmniejszy detal i najwyższą jakość wykończenia.

Wszechstronność w każdym calu

Niezależnie od tego, czy jesteś zawodowym szefem kuchni, czy pasjonatem gotowania w domowym zaciszu, ten nóż stanie się Twoim ulubionym pomocnikiem.

- **Siekanie i szatkowanie:** Szeroka klinga pozwala na szybką obróbkę warzyw.
- **Plastrowanie:** Idealnie gładkie cięcia wędlin czy pieczeni.
- **Porcjowanie:** Precyzyjne oddzielanie mięsa od kości i dzielenie go na porcje.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 325 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 2,1 mm

Waga: ok. 165 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in Japan