Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Gyuto 21 cm



Cena	**1 089,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206105**
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 21 cm

Mcusta Zanmai **Classic Pro Flame VG-10** Gyuto 21 cm to wysokiej klasy japoński nóż szefa kuchni, stworzony z myślą o wymagających użytkownikach ceniących precyzję, komfort pracy i perfekcyjne wykonanie. Ręcznie wykańczany według tradycyjnych japońskich standardów, doskonale sprawdza się zarówno w profesjonalnej gastronomii, jak i w domowej kuchni.

Model Gyuto, określany jako japoński odpowiednik klasycznego noża szefa kuchni, wyróżnia się smukłym profilem oraz wyjątkową wszechstronnością. Idealnie nadaje się do krojenia, siekania i porcjowania – od warzyw i ziół, po mięso, ryby czy owoce. Ostrze o długości 21 cm zapewnia optymalną kontrolę i swobodę ruchu, dzięki czemu codzienna praca staje się wygodna i niezwykle precyzyjna.

Ostrze wykonano z renomowanej stali **VG-10**, cenionej za doskonałą ostrość, wysoką odporność na korozję oraz długie utrzymywanie krawędzi tnącej. Charakterystyczne wykończenie Flame podkreśla elegancki i nowoczesny wygląd noża, nadając mu wyjątkowego charakteru.

Ergonomicznie wyprofilowana rękojeść pewnie leży w dłoni, gwarantując komfort nawet podczas dłuższego użytkowania. Mcusta Zanmai Classic Pro Flame Gyuto 21 cm to połączenie tradycyjnego japońskiego rzemiosła z nowoczesną funkcjonalnością – narzędzie, które spełni oczekiwania każdego miłośnika gotowania.

Mcusta Zanmai **Classic Pro Flame** VG-10 to doskonały wybór dla osób, które oczekują perfekcyjnego cięcia, niezawodności i wyjątkowej estetyki w swojej kuchni.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 357 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2,1 mm

Waga: ok. 169 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in Japan