Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Santoku 18 cm



Cena	**979,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206103**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż Santoku Mcusta Zanmai Pro Flame 18cm

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Santoku 18 cm to wysokiej klasy, wielofunkcyjny japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o precyzyjnej i wygodnej pracy w każdej kuchni. Typ Santoku – którego nazwa oznacza „trzy cnoty” – idealnie sprawdza się podczas krojenia warzyw, mięsa oraz ryb, łącząc wszechstronność z wyjątkową kontrolą cięcia.

Charakterystyczny dla noży Santoku obniżony czubek (profil sheep’s foot) znacząco ułatwia szybkie i rytmiczne szatkowanie. Szerokie ostrze pozwala nie tylko na stabilne prowadzenie noża, ale także na wygodne zgarnianie pokrojonych składników i przenoszenie ich bezpośrednio do garnka czy miski. Odpowiednia wysokość klingi oraz ergonomicznie osadzona rękojeść sprawiają, że palce nie dotykają deski ani krojonych produktów, co podnosi komfort i higienę pracy.

Ostrze wykonane jest z cenionej japońskiej stali VG-10 – wysokowęglowej stali nierdzewnej wzbogaconej m.in. o wanad i kobalt. Dzięki temu nóż osiąga wysoką twardość (ok. 60–61 HRC), co przekłada się na długotrwałą ostrość, dużą odporność na ścieranie oraz precyzyjne, czyste cięcie. VG-10 jest stalą cenioną zarówno przez profesjonalistów, jak i wymagających amatorów – łączy doskonałe właściwości tnące z dobrą odpornością na korozję i stosunkowo łatwym ostrzeniem.

Seria **Pro Flame** wyróżnia się także dopracowanym wykończeniem – estetycznym, dynamicznym wzorem na ostrzu oraz starannie wykonaną rękojeścią, która zapewnia pewny, stabilny chwyt nawet podczas intensywnej pracy.

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Santoku 18 cm to doskonały wybór dla osób poszukujących uniwersalnego, precyzyjnego i trwałego noża kuchennego, który sprosta codziennym wyzwaniom i pozwoli czerpać prawdziwą przyjemność z gotowania.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 318 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 167 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in Japan