Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame Sujihiki 24 cm



Cena	**1 259,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2206110**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 – Nóż Sujihiki 24 cm

Japońska precyzja w Twojej kuchni – mistrz plastrowania i filetowania

Szukasz narzędzia, które przeniesie Twoje umiejętności kulinarne na poziom profesjonalnego sushi-mastera? **Mcusta Zanmai Classic Pro Flame Sujihiki** to kwintesencja japońskiego rzemiosła połączona z nowoczesnym designem. Ten nóż to nie tylko narzędzie, to inwestycja w komfort i perfekcję każdego cięcia.

Dlaczego Sujihiki to „must-have” w Twoim zestawie?

Nóż typu **Sujihiki** to zachodni odpowiednik tradycyjnej japońskiej Yanagiby. Posiada jednak kluczową zaletę: **dwustronny szlif**, który sprawia, że jest znacznie łatwiejszy w prowadzeniu i ostrzeniu, zachowując przy tym ekstremalną ostrość.

Długość ma znaczenie: Ostrze o długości **24 cm** pozwala na przecinanie dużych płatów ryb czy pieczeni jednym, płynnym ruchem. Zapomnij o „szarpaniu” mięsa – tutaj cięcie jest czyste i idealnie gładkie.
Specjalizacja: Wąski profil głowni minimalizuje tarcie, dzięki czemu plasterki są cienkie jak papier i zachowują swoją strukturę.

Wykonanie z najwyższej półki – Seria Classic Pro Flame

Model ten wyróżnia się nie tylko parametrami, ale i zjawiskowym wyglądem.

Stal VG-10: Rdzeń noża wykonany jest z legendarnej japońskiej stali nierdzewnej VG-10. Gwarantuje ona niesamowitą ostrość oraz wysoką odporność na tępienie.
Rękojeść „Flame”: Ergonomiczny trzonek wykonany z czerwonego laminatu pakkawood nie tylko świetnie leży w dłoni, ale też przyciąga wzrok ognistym wykończeniem. Jest odporny na wilgoć i intensywne użytkowanie.
Idealne wyważenie: Każdy nóż Mcusta Zanmai jest wykańczany ręcznie, co zapewnia perfekcyjny balans. Praca nim nie męczy dłoni nawet podczas wielogodzinnego przygotowywania potraw.

Dla kogo jest ten nóż?

Jeśli posiadasz już noże typu **Santoku** (wszechstronny) lub **Nakiri** (do warzyw), Sujihiki jest ich naturalnym i niezbędnym dopełnieniem. To specjalista od zadań precyzyjnych:

- Przygotowywanie sashimi i carpaccio.
- Precyzyjne plastrowanie wędlin i pieczonych mięs.
- Filetowanie ryb.

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: 240 mm

Długość całkowita: 379 mm

Szerokość ostrza: 37 mm

Grubość ostrza: 1,8 mm

Waga: ok. 155 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in Japan