

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-flame-universalny-15-cm-p-6871.html>

## Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame uniwersalny 15 cm



Cena	<b>799,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2206102</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

## Mcusta Zanmai Classic Pro Flame VG-10 - nóż uniwersalny 15 cm

### Japońska precyzja i tradycja w Twojej kuchni

Szukasz narzędzia, które połączy w sobie artystyczny design z bezkompromisową ostrością? **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame** to więcej niż nóż – to owoc wieloletniej tradycji kowalskiej z Seki, japońskiej stolicy ostrzy. Model z serii **Pro Flame** charakteryzuje się nie tylko wyjątkowymi parametrami technicznymi, ale i unikalnym stylem, który ożywi każde kuchenne wnętrze.

### Dlaczego warto wybrać ten model?

**Ręczne wykonanie:** Każdy nóż jest dopracowywany przez mistrzów rzemiosła, co gwarantuje najwyższą jakość wykończenia i dbałość o najmniejszy detal.

**Stal VG-10:** Serce noża to legendarna stal nierdzewna VG-10. Cechuje się ona niezwykłą twardością, co pozwala na zachowanie ekstremalnej ostrości przez bardzo długi czas.

**Pełnowymiarowa rękojeść:** W przeciwieństwie do wielu mniejszych noży, ten model posiada ergonomiczny, pełnowymiarowy uchwyt. Zapewnia to pewny chwyt, doskonały balans i pełną kontrolę nad każdym cięciem.

**Unikalny design Flame:** Charakterystyczne wykończenie rękojeści przyciąga wzrok i nadaje narzędziu luksusowy charakter.

### Do czego służy nóż uniwersalny (Utility)?

Nóż uniwersalny o długości ostrza **15 cm** to jeden z najważniejszych elementów wyposażenia kuchni. Wypełnia lukę między dużym nożem szefa kuchni a małym nożykiem do obierania.

### Z jego pomocą bez trudu wykonasz:

**Precyzyjne krojenie:** Idealny do wędlin, serów oraz mniejszych kawałków mięsa.

**Obróbkę warzyw i owoców:** Świetnie radzi sobie z pomidorami, papryką czy owocami o twardej skórce.

**Lekkie prace szatkujące:** Gdy nóż szefa jest zbyt masywny, model 15 cm zapewnia lekkość i zwinność, których potrzebujesz przy siekaniu ziół czy czosnku.

**Obieranie:** Dzięki odpowiedniemu profilowi ostrza, mimo większego rozmiaru, wciąż pozwala na wygodne obieranie produktów.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 268 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

---

Grubość ostrza: 1,6 mm

Waga: ok. 87 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**