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

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Flame uniwersalny 15 cm



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

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