Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-do-obierania-9-cm-p-6834.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra do obierania 9 cm



Cena	**789,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208000**
Forma noża	**Obieraki**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż do obierania 90 Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra

Nóż do obierania Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra to tradycyjny, ręcznie wykonany japoński nóż zaprojektowany z myślą o maksymalnej precyzji. Doskonale sprawdza się przy pracach wymagających dokładności, takich jak dekorowanie potraw, oprawianie krewetek, szypułkowanie truskawek czy precyzyjne porcjowanie niewielkich składników. Jest również znakomitym narzędziem do obierania warzyw i owoców, zapewniając pełną kontrolę nad każdym ruchem.

Ostrze o długości 9 cm zostało wykute z 33 warstw stali nierdzewnej. Rdzeń wykonano z wysokiej jakości stali **VG-10**, cenionej za wyjątkową ostrość, długie utrzymywanie krawędzi tnącej oraz wysoką odporność na korozję. Stal VG-10 zawiera m.in. chrom, molibden i wanad, co przekłada się na dużą twardość (ok. 60–61 HRC), bardzo dobre właściwości tnące oraz łatwość ponownego ostrzenia. Dzięki temu nóż przez długi czas zachowuje precyzyjną, agresywną krawędź, niezbędną przy delikatnych pracach kuchennych.

Seria Pro Zebra wyróżnia się elegancką, charakterystyczną rękojeścią z micarty o wzorze przypominającym umaszczenie zebry, która nie tylko przyciąga wzrok, ale również zapewnia pewny i komfortowy chwyt. Okładziny mocowane są trzema nitami z jednym ozdobnym nitem mozaikowym. Ergonomiczny kształt rękojeści sprawia, że nóż idealnie leży w dłoni, co ma kluczowe znaczenie podczas wykonywania precyzyjnych czynności.

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra 9 cm to połączenie tradycyjnego japońskiego rzemiosła, nowoczesnych materiałów oraz funkcjonalności, które docenią zarówno profesjonalni kucharze, jak i wymagający pasjonaci gotowania.

Długość ostrza: 90 mm
Długość całkowita: 202 mm
Szerokość ostrza: 25 mm
Grubość ostrza: 1,6 mm
Waga: 72 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Ilość warstw: 33
Nierdzewny
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Uchwyt: micarta
Myć ręcznie

Made in Japan