

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-do-wykrawania-165-cm-p-6832.html>

## Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra do wykrawania 16.5 cm



Cena	<b>1 289,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2208009</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>
Forma noża	<b>Do trybowania</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż do wykrawania 165 Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra

**Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra do wykrawania 16,5 cm** to wysokiej klasy narzędzie stworzone z myślą o precyzyjnej obróbce mięsa i ryb. Model pochodzi z renomowanej japońskiej serii **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra**, cenionej za połączenie tradycyjnego rzemiosła z nowoczesną technologią produkcji.

Jest to specjalistyczny nóż przeznaczony do filetowania i krojenia ryb, a także do wykrawania i porcjowania różnych rodzajów mięs, takich jak wołowina czy wieprzowina. Sztywna, wąska klinga o długości 16,5 cm zapewnia doskonałą kontrolę nad ostrzem, co ma szczególne znaczenie podczas pracy z większymi rybami lub przy oddzielaniu mięsa od kości. Stabilność ostrza ułatwia precyzyjne prowadzenie czubka noża, a smukły profil pozwala ciąć w najciaśniejszych miejscach – tuż przy skórze, wzdłuż kręgosłupa czy między błonami.

Sercem noża jest wysokowęglowa stal nierdzewna VG-10 – jedna z najbardziej cenionych japońskich stali nożowych. Charakteryzuje się wysoką twardością (ok. 60-61 HRC), bardzo dobrą odpornością na ścieranie oraz długim utrzymywaniem ostrości. Dzięki dodatkowi wanadu i kobaltu ostrze jest wytrzymałe, odporne na korozję i stosunkowo łatwe do ponownego naostrzenia, co czyni je idealnym wyborem zarówno dla profesjonalistów, jak i ambitnych pasjonatów gotowania.

Ergonomiczna rękojeść w stylistyce „Zebra” zapewnia pewny i komfortowy chwyt, nawet podczas dłuższej pracy. Doskonałe wyważenie noża przekłada się na precyzję, bezpieczeństwo i wygodę użytkownika. Okładziny z micarty, niezwykle trwałego laminatu lnu klejonego żywicą syntetyczną, mocowane są do trzpienia trzema nitami. Nit środkowy jest ozdobnym nitem mozaikowym.

To niezawodne narzędzie dla osób, które oczekują maksymalnej kontroli, chirurgicznej precyzji oraz trwałości na najwyższym, japońskim poziomie.

Długość ostrza: 165 mm  
Długość całkowita: 295 mm  
Szerokość ostrza: 31 mm  
Grubość ostrza: 2,0 mm  
Waga: ok. 139 g  
Stal VG-10  
HRC 61 (+/-1)  
Ilość warstw: 33  
Nierdzewny  
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny  
Uchwyt: micarta  
Myć ręcznie

