

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-gyuto-18-cm-p-6833.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 18 cm



Cena	1 119,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2208004
Producent	MCUSTA
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż szefa kuchni Gyuto 180 Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 18 cm to najbardziej wszechstronny nóż kuchenny w japońskim stylu, będący odpowiednikiem klasycznego noża szefa kuchni. Model typu gyuto został zaprojektowany z myślą o precyzyjnym cięciu, krojeniu, szatkowaniu oraz plastrowaniu różnorodnych produktów – od warzyw i owoców, przez mięso, aż po ryby.

Ostrze o długości 18 cm jest wystarczająco długie, aby z łatwością kroić większe kawałki mięsa czy duże warzywa, a jednocześnie odpowiednio wyprofilowane, by zapewnić pełną kontrolę ruchu i komfort pracy. Smukła, lekko wygięta linia krawędzi tnącej umożliwia płynne krojenie ruchem kołyszącym, charakterystycznym dla noży szefa kuchni.

Sercem noża jest wysokiej klasy stal **VG-10** – ceniona japońska stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla i dodatkach takich jak kobalt, molibden oraz wanad. Dzięki temu ostrze charakteryzuje się bardzo dobrą twardością (ok. 60-61 HRC), długim trzymaniem ostrości oraz wysoką odpornością na korozję. VG-10 pozwala uzyskać wyjątkowo cienką i agresywnie ostrą krawędź tnącą, która sprawdzi się zarówno w profesjonalnej kuchni, jak i w wymagającym użytkowaniu domowym.

Seria Pro Zebra wyróżnia się elegancką, warstwową konstrukcją ostrza oraz dopracowanym wykończeniem, typowym dla japońskiej precyzji. Ergonomiczna rękojeść z micarty zapewnia pewny chwyt i wygodę nawet podczas długiej pracy, gwarantując użytkownikowi swobodę ruchów i pełną kontrolę nad każdym cięciem.

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 18 cm to doskonały wybór dla osób poszukujących uniwersalnego, trwałego i perfekcyjnie wyważonego noża szefa kuchni o japońskim charakterze.

Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 320 mm
Szerokość ostrza: 41 mm
Grubość ostrza: 2,0 mm
Waga: ok. 171 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Ilość warstw: 33
Nierdzewny
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Uchwyt: micarta
Myć ręcznie

Made in Japan

