

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-gyuto-21-cm-p-6839.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 21 cm



Cena	<b>1 199,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2208005</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Japoński nóż szefa kuchni Gyuto 210 Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra

Nóż **Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 21 cm** to najwyższej klasy nóż szefa kuchni, łączący wszechstronność z precyzją wykonania. Model **Gyuto**, inspirowany tradycyjnymi japońskimi nożami kuchennymi, został zaprojektowany do cięcia, krojenia, szatkowania oraz plastrowania różnorodnych składników — od warzyw po mięso i ryby.

Ostrze o długości 21 cm jest wystarczająco długie, by wygodnie radzić sobie z dużymi powierzchniami, a jego wyprofilowanie gwarantuje maksymalny komfort i płynność ruchów podczas pracy. Wykonane z japońskiej stali **VG-10**, ostrze charakteryzuje się wysoką twardością, doskonałą odpornością na korozję i utrzymaniem ostrości przez długi czas. Dzięki temu nóż nie tylko precyzyjnie kroi, ale także zachowuje niezawodność przy intensywnym użytkowaniu.

Ergonomiczna rękojeść wykonana z micarta zapewnia pewny i komfortowy chwyt. **Micarta** to niezwykle trwały materiał wykonany z lnu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury. Okładziny mocowane są do trzpienia trzema nitami z środkowym nitem mozaikowym.

**Mcusta Zanmai VG-10 Pro Gyuto** to idealny wybór dla profesjonalistów oraz pasjonatów gotowania, którzy cenią sobie precyzję, trwałość i komfort pracy w kuchni.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 356 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,85 mm

Waga: ok. 195 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

---

Made in Japan