

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-gyuto-24-cm-p-6838.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 24 cm



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 1 399,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2208007 |
| Producent | MCUSTA |
| Forma noża | Gyuto |
| Stal | VG-10 |
| Twardość | HRC 61 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Japoński nóż szefa kuchni Gyuto 240 Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Gyuto 24 cm to wszechstronny nóż szefa kuchni, który doskonale sprawdzi się zarówno w profesjonalnej kuchni, jak i w domowych warunkach. Ostrze o długości 24 cm wykonano z japońskiej stali **VG-10**, znanej ze swojej wyjątkowej twardości, odporności na korozję i zdolności do długotrwałego utrzymywania ostrości.

Nóż typu **Gyuto**, czyli japoński odpowiednik europejskiego noża szefa kuchni, został zaprojektowany z myślą o maksymalnej funkcjonalności – idealnie nadaje się do cięcia, krojenia, szatkowania i plastrowania warzyw, owoców, mięsa oraz ryb. Wyprofilowane ostrze pozwala na płynne, precyzyjne ruchy cięcia nawet na dużych powierzchniach, zapewniając komfort i kontrolę podczas pracy.

Ergonomiczna rękojeść w wersji „Pro Zebra” nadaje nożowi elegancki, nowoczesny wygląd, a jednocześnie zapewnia pewny i komfortowy chwyt nawet podczas intensywnej pracy w kuchni. Wykonane z micarta okładziny mocowane są do trzpienia trzema nitami z środkowym ozdobnym nitem mozaikowym. Micarta to niezwykle trwały materiał wykonany z Inu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 390 mm
Szerokość ostrza: 49 mm
Grubość ostrza: 2,1 mm
Waga: ok. 225 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Ilość warstw: 33
Nierdzewny
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Uchwyt: micarta
Myć ręcznie

Made in Japan