Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-nakiri-165-cm-p-6830.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Nakiri 16.5 cm



Cena	**1 059,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208008**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż Nakiri 165 Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra

Nóż Nakiri Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny stworzony z myślą o precyzyjnym przygotowywaniu warzyw i ziół. Model typu Nakiri charakteryzuje się prostokątną klingą oraz prostą krawędzią tnącą, co zapewnia wyjątkową kontrolę podczas krojenia i pozwala pracować techniką pionowego cięcia bez konieczności kołysania ostrza.

Przeznaczony do cięcia warzyw i ziół, doskonale sprawdza się przy siekaniu, szatkowaniu oraz krojeniu w cienkie plastry. Szeroka, prostokątna klinga ułatwia przenoszenie pokrojonych składników bezpośrednio z deski do garnka czy na patelnię. Prosta krawędź tnąca sprzyja precyzyjnemu krojeniu w linii pionowej i pozwala stosować różnorodne techniki, takie jak julienne czy chiffonade, gwarantując równe i estetyczne efekty.

Nóż jest wykuty z 33 warstw damastu. Sercem noża jest wysokogatunkowa stal VG-10 – japońska stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla i dodatku kobaltu, molibdenu oraz wanadu. Charakteryzuje się znakomitą twardością, bardzo dobrą odpornością na korozję oraz długim utrzymywaniem ostrości. Dzięki temu ostrze długo zachowuje swoje właściwości tnące, a jednocześnie pozostaje stosunkowo łatwe w ostrzeniu.

Seria Pro Zebra wyróżnia się także eleganckim wykończeniem oraz ergonomiczną rękojeścią wykonaną z micarty zapewniającą 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. Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Nakiri 16,5 cm to doskonały wybór dla osób ceniących japońską precyzję, trwałość oraz wygodę pracy w codziennym przygotowywaniu potraw.

Długość ostrza: 165 mm
Długość całkowita: 307 mm
Szerokość ostrza: 48 mm
Grubość ostrza: 1,9 mm
Waga: 195 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Ilość warstw: 33
Nierdzewny
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Uchwyt: micarta
Myć ręcznie

Made in Japan