

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-santoku-18-cm-p-6829.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Santoku 18 cm



Cena	<b>1 099,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2208003</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Japoński nóż Santoku 180 Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra

**Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Santoku** to połączenie tradycyjnego japońskiego rzemiosła z nowoczesną technologią stali, stworzone z myślą o wymagających użytkowników ceniących precyzję i niezawodność.

Tradycyjny, ręcznie wykonany nóż Santoku marki **Mcusta Zanmai** to doskonałe narzędzie do pracy z warzywami i owocami, jak również świetnie sprawdzi się przy krojeniu mięsa oraz ryb. Model typu santoku (jap. „trzy zalety”) to wszechstronny nóż kuchenny przeznaczony do siekania, krojenia i plastrowania. Charakterystyczna, szeroka klinga o długości 18 cm umożliwia wygodne przenoszenie pokrojonych składników bezpośrednio z deski do garnka czy patelni, a także ułatwia takie czynności jak rozgniatanie czosnku czy imbiru.

Sercem 33 warstwowego ostrza jest wysokiej klasy stal **VG-10**, ceniona w świecie noży za doskonałe właściwości tnące i wysoką odporność na korozję. VG-10 to stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla oraz dodatkach chromu, molibdenu i wanadu, które zapewniają:

- bardzo dobrą retencję ostrości,
- wysoką twardość (ok. 60-61 HRC),
- odporność na ścieranie i rdzę,
- możliwość uzyskania niezwykle ostrej, precyzyjnej krawędzi tnącej.

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 micarty okładziny mocowane są do trzpienia trzema nitami z środkowym ozdobnym nitem mozaikowym. Micarta to niezwykle trwały materiał wykonany z lnu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury.

**Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Santoku 18 cm** to idealny wybór dla osób poszukujących uniwersalnego noża kuchennego o japońskim charakterze – ostrego, wytrzymałego i perfekcyjnie wyważonego, który sprosta zarówno codziennemu gotowaniu, jak i bardziej wymagającym kulinarnym wyzwaniom.

Długość ostrza: 180 mm  
 Długość całkowita: 319 mm  
 Szerokość ostrza: 45 mm  
 Grubość ostrza: 1,9 mm  
 Waga: ok. 175 g  
 Stal VG-10  
 HRC 61 (+/-1)  
 Ilość warstw: 33  
 Nierdzewny

---

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny  
Uchwyt: micarta  
Myć ręcznie

---

**Made in Japan**