

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-sujihiki-27-cm-p-6835.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Sujihiki 27 cm



Cena	1 499,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2208011
Producent	MCUSTA
Forma noża	Do filetowania
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Sujihiki 270 Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Sujihiki 27 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny stworzony z myślą o precyzyjnym porcjowaniu i plastrowaniu mięs. Doskonale sprawdza się przy krojeniu drobiu, pieczeni, szynki oraz innych mięs – zarówno bezpośrednio po obróbce termicznej, jak i po wystudzeniu.

Sujihiki to japoński odpowiednik noża do trybowania i plastrowania. Charakteryzuje się długim, smukłym i wyjątkowo cienkim ostrzem, które umożliwia wykonywanie jednego, płynnego cięcia przez całą długość kawałka mięsa. W przeciwieństwie do grubszych noży, które mogą się klinować i szarpać strukturę produktu, Sujihiki minimalizuje opór i pozwala uzyskać równe, estetyczne plastry bez naruszania włókien.

Długość 27 cm sprawia, że nóż idealnie nadaje się do większych kawałków mięsa, umożliwiając krojenie jednym zdecydowanym ruchem – bez konieczności „piłowania”.

Ostrze wykonane jest z wysokogatunkowej japońskiej stali VG-10, cenionej za:

- bardzo dobrą retencję ostrości,
- wysoką twardość (ok. 60–61 HRC),
- odporność na korozję,
- łatwość ponownego ostrzenia.

Rdzeń z **VG-10** zapewnia długotrwałą ostrość i wyjątkową precyzję cięcia, co ma kluczowe znaczenie przy cienkim plastrowaniu mięsa.

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

Linia Pro Zebra wyróżnia się eleganckim, nowoczesnym wykończeniem oraz ergonomiczną rękojeścią zapewniającą pewny chwyt i komfort pracy nawet podczas dłuższego użytkowania. Nóż jest doskonale wyważony, co przekłada się na kontrolę nad każdym ruchem ostrza.

Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra Sujihiki 27 cm to specjalistyczne narzędzie dla wymagających kucharzy – zarówno profesjonalistów, jak i ambitnych pasjonatów gotowania – którzy oczekują perfekcyjnych, gładkich plastrów oraz najwyższej jakości wykonania w japońskim stylu.

Długość ostrza: 270 mm

Długość całkowita: 411 mm

Szerokość ostrza: 40 mm
Grubość ostrza: 1,4 mm
Waga: ok. 179 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Ilość warstw: 33
Nierdzewny
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Uchwyt: micarta
Myć ręcznie

Made in Japan