Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-pro-zebra-uniwersalny-15-cm-p-6840.html

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra uniwersalny 15 cm



| | |
|---|---|
| Cena | **898,99 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2208002** |
| Producent | **MCUSTA** |
| Forma noża | **Małe noże** |
| Stal | **VG-10** |
| Twardość | **HRC 61 (+/-1)** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |

## Opis produktu

## Japoński nóż uniwersalny 150 Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra

**Mcusta Zanmai VG-10 Pro Zebra 15 cm** to wysokiej klasy nóż uniwersalny, który łączy japońską precyzję wykonania z wyjątkową funkcjonalnością w codziennej pracy kuchennej. Zaprojektowany z myślą o wszechstronności, doskonale sprawdza się podczas krojenia i obierania warzyw oraz owoców, a także przy usuwaniu pestek czy gniazd nasiennych.

Model wyposażono w krótkie, cienkie ostrze o długości 15 cm, które zostało delikatnie poszerzone, aby zwiększyć komfort pracy i zapewnić lepszą kontrolę nad cięciem. Taki profil sprawia, że nóż jest niezwykle poręczny i precyzyjny – idealny do zadań wymagających dokładności, ale jednocześnie wystarczająco uniwersalny, by zastąpić kilka innych narzędzi kuchennych.

Ostrze wykuto z 33 warstw nierdzewnej stali. Sercem noża jest wysokiej jakości stal VG-10 – ceniona japońska stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla i dodatkach takich jak kobalt, molibden i wanad. Charakteryzuje się ona bardzo dobrą odpornością na korozję, długim utrzymywaniem ostrości oraz łatwością ponownego ostrzenia. Dzięki temu ostrze długo pozostaje niezwykle ostre, zapewniając czyste, gładkie cięcia bez miażdżenia produktów.

Ergonomiczna rękojeść wykonana z micarty 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.

Seria Zanmai Pro Zebra wyróżnia się starannym wykończeniem oraz ergonomią, która przekłada się na komfort nawet podczas dłuższej pracy. To doskonały wybór zarówno dla wymagających domowych kucharzy, jak i profesjonalistów poszukujących kompaktowego, precyzyjnego i niezawodnego noża uniwersalnego.

---

Długość ostrza: 150 mm
Długość całkowita: 268 mm
Szerokość ostrza: 28 mm
Grubość ostrza: 1,6 mm
Waga: ok. 84 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Ilość warstw: 33
Nierdzewny
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Uchwyt: micarta
Myć ręcznie

---

**Made in Japan**