

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-do-obierania-9-cm-p-6876.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple do obierania 9 cm



Cena	739,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201300
Producent	MCUSTA
Forma noża	Obieraki
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 - Nóż do obierania 9 cm

Szukasz narzędzia, które zmieni żmudne przygotowywanie składników w czystą przyjemność? **Mcusta Zanmai Supreme Ripple** to japoński majstersztyk, który łączy w sobie niesamowitą ostrość z eleganckim designem. Ten niewielki nóż to obowiązkowe wyposażenie każdej kuchni, w której liczy się detal i najwyższa jakość wykonania.

Mistrzowska Precyzja w Twoich Rękach

Nóż o długości ostrza **9 cm** został zaprojektowany z myślą o zadaniach wymagających chirurgicznej dokładności. Dzięki smukłej głowni i doskonałemu wyważeniu, model ten jest niezastąpiony przy:

Obieraniu warzyw i owoców - minimalizuje straty produktu dzięki niezwykle cienkiemu cięciu.

Szypułkowaniu truskawek czy pomidorów.

Czyszczeniu i oprawianiu krewetek.

Tworzeniu dekoracji i finezyjnym nacinaniu składników (tzw. carving).

Dlaczego warto wybrać serię Supreme Ripple?

Stal VG-10 (Gold Steel): Serce noża stanowi legendarna japońska stal nierdzewna, która słynie z długotrwałego trzymania ostrości i odporności na korozję.

Efekt Ripple (Falowanie): Unikalny wzór na ostrzu nie tylko przyciąga wzrok, ale również zmniejsza przywieranie krojonych produktów do powierzchni metalu.

Ośmiokątna rękojeść: Wykonana z wytrzymałego materiału, zapewnia pewny chwyt i pełną kontrolę nad narzędziem, nawet gdy masz mokre dłonie.

Tradycja z Seki: Noże Mcusta Zanmai są produkowane w japońskiej stolicy kowalstwa - Seki, co gwarantuje najwyższy standard wykończenia.

Zainwestuj w narzędzie, które przetrwa lata. Mcusta Zanmai to nie tylko nóż - to przedłużenie Twojej dłoni, które sprawi, że praca w kuchni stanie się lżejsza i bardziej efektywna.

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10

Rękojeść: oktagonalna drewno pakka

Twardość: 61 HRC +/- 1

Długość całkowita: 21,5 cm

Długość ostrza: 9,0 cm

Szerokość klingi: 2,5 cm
Grubość klingi: 2,0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 79 g

Made in Japan