Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/mcusta-zanmai-classic-damascus-noz-nakiri-165-p-4791.html

Mcusta Zanmai Classic Damascus nóż Nakiri 165



Numer katalogowy	**MC-HKC-3008D**
Producent	**Mcusta Zanmai**

Opis produktu

Środkowa warstwa, rdzeń ostrza noża Mcusta Zanmai wykonany ze stali VG-10. Ostrze składa się z 33 warstw stali o różniej twardości co ułatwia ostrzenie. Po stworzeniu kompozytu stali ostrze wycinane jest laserem co zapobiega mikrouszkodzeniom jakie wywołuje praca. W serii Classic Damascus uchwyt wykonany jest z Corianu, materiału składającego się z żywicy polimerowej i trihydratu tlenku glinu. Dzięki unikalnemu procesowi produkcji, noże są bardzo ostre, odporne na rdzę, twarde i jednocześnie elastyczne.

Mcusta jest japońskim producentem noży najwyższej jakości. Położona jest w Seki, które jest jednym z japońskich centrów produkcji noży. Zanmai w języku japońskim odnosi się do luksusu, co idealnie pasuje do tych noży. Noże tej firmy nie tylko są ekstremalnie ostre, ale i piękne, każdy to małe dzieło sztuki. Jakość tych produktów doceni zarówno profesjonalny kucharz jak i amator.

Ten szeroki tasakowaty nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw. Nie ma lepszego narzędzia do krojenia w słupki i siekania. Nie jest to tak ciężki nóż jak europejski tasak, czynności do których w europie służy tasak Japończycy wykonują debą.

Długość ostrza: 165 mm
Długość całkowita: 300 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 240 g
Stal VG-10
HRC 61(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Corian
Skuwka: Stal
Myć ręcznie

Made in Japan